Recettes Ogilvie

Pour la Cuisinière Moderne



Recettes Ogilvie

Pour la Cuisinière Moderne

CHOIX DE RECETTES ET AUTRES CONNAISSANCES
UTILES ET INDISPENSABLES AU BESOINS DE LA
GENERALITE DES MAITRESSES DE MAISONS.
CHACUNE DE CES RECETTES A ETE
ESSAYEE ET PLUSIEURS D'ENTRES
ELLES SONT ENTIEREMENT
NOUVELLES

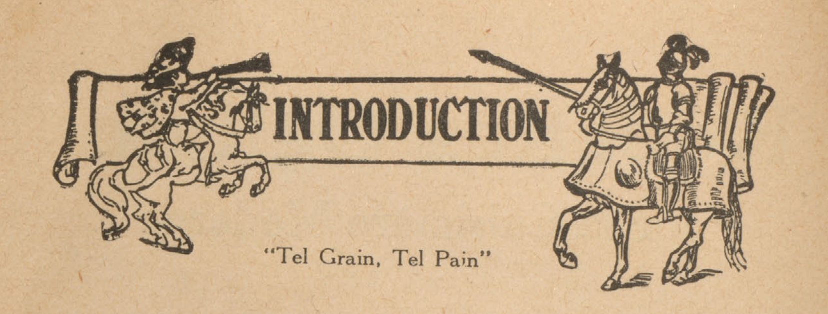


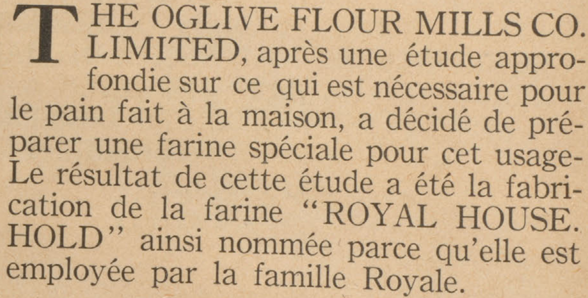


OGILVIE

MONTREAL, CANADA

1921




THE OGLIVE FLOUR MILLS CO. LIMITED, après une étude approfondie sur ce qui est nécessaire pour le pain fait à la maison, a décidé de préparer une farine spéciale pour cet usage- Le résultat de cette étude a été la fabrication de la farine "ROYAL HOUSE. HOLD" ainsi nommée parce qu'elle est employée par la famille Royale.



Cette farine est soigneusement moulue avec le meilleur blé canadien, et avant d'être livrée au marché, elle subit un examen très sérieux.

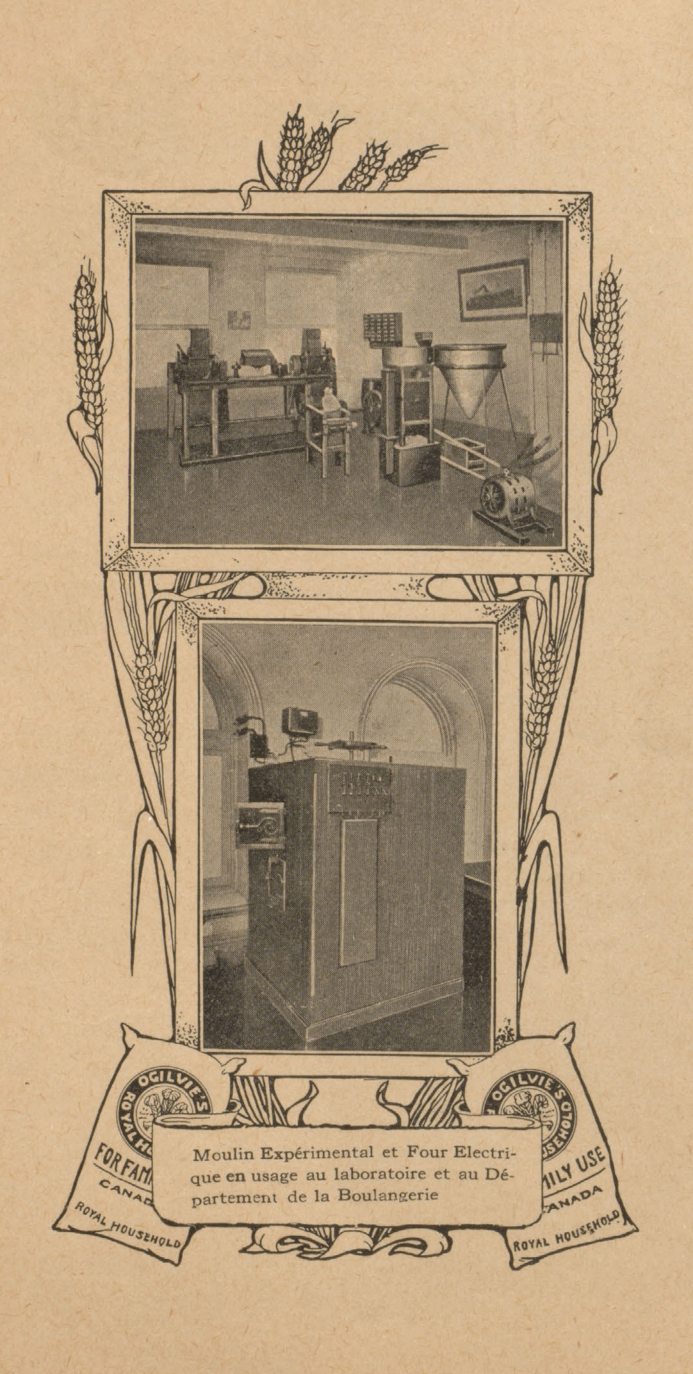
Chaque livre de farine est garantie, et vous pouvez vous en servir, pour faire le pain ou les pâtisseries.

Les recettes données dans ce livre ont toutes été essayées et sont parfaites. Nous les offrons à nos pratiques, non pas comme guide pour les "Cordons Bleus" mais simplement pour aider la maîtresse de maison et lui rendre plus faciles ses recherches pour de bons mets.

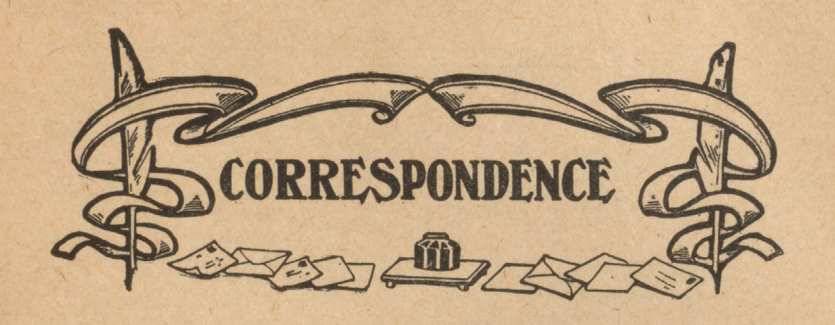


NOTRE MOTTO:

La plus haute qualité avec la plus stricte uniformité.



Moulin Expérimental et Four Electrique en usage au laboratoire et au Département de la Boulangerie



SOUVENT la jeune maitresse de maison sans expérience se trouve de suite découragée par son insuccès, cela est dû tout simplement à l'omission de petits détails dans la préparation des mets. Les recettes suivantes ont toutes été essayées et elles sont excellentes. La quantité exacte est donnée pour chaque recette. Si toutefois quelques-unes se servant de ce livre désiraient avoir plus de détails, ou ne pouvaient réussir certaines recettes, nous avons une personne très expérimentée dans l'art culinaire, et elle se fera un plaisir de répondre à toutes vos questions.

En écrivant ayez soin de suivre les directions suivantes:

1o. N'oubliez pas de donner votre nom et votre adresse.

2o. Adressez toutes communications a The Ogilvie Flour Mills Co., Ltd., Departement de Boulangerie, Montreal, P. Q.

3o. Nommez la recette ou les recettes sur lesquelles vous voulez avoir plus de details, et dites-nous quel resultat vous aurez obtenu.

NOTE.—Nous ne sommes pas responsables des recettes, si vous employez une autre farine que la Farine Royal Household.



LEVAIN

Ce que c'est

Le bon levain consiste dans une infinité de petites plantes ou germes et est un des éléments les plus simples de la vie végétale appartenant à la même famille que la mousse. Les cellules rondes ou ovales sont pour ainsi dire transparentes et remplies de sève.

Sa croissance

La croissance plutôt connue sous le nom de "fermentation" s'effectue dans la reproduction répétée de ces petites cellules. Ceci s'opère facilement sous des conditions favorables. Une plante sort quelquefois d'une autre, sous forme de chaîne, ou quelquefois même deux germes se forment de la même cellule et c'est de cette sorte que la plante du levain se multiplie.

Son Soin

Quoique ces petites cellules de levain soient bien vivaces, elles meurent lorsqu'elles sont trop exposées à la chaleur, au froid, à l'eau bouillante, à la gelée; elles se conserveront plusieurs jours dans un endroit frais et sec. Le gâteau ordinaire de levain conprimé ou sec est celui qui contient l'assemblage de ces cellules à l'état latent.



Levain Sec

Le levain sec pour ceux qui sont obligés de le conserver quelque temps, comme par exemple à la compagne, est de beaucoup préférable. Les gâteaux secs ne peuvent se gâter; il ne faut pas cependant conserver ce levain trop longtemps, car il perdra sa force et sa vitalité.

Levain Comprimé

Le levain comprimé et humide ne se conserve que quelques jours. Dans les villes on peut très facilement en faire la livraison tous les deux ou trois jours. On reconnait qu'il est frais lorsqu'il a une odeur de vin et qu'au toucher il est comme du croquant. S'il est noir et moisi c'est un signe qu'il est vieux. S'il se sépare comme du mastic, c'est qu'il a perdu sa force.

Son Action dans la Fabrication du Pain

Il a besoin d'un sol humide et modérément chaud comme la pâte pour grossir rapidement. Le sucre en hâte la croissance tandis que le sel la retarde. Durant le développement le levain convertit en sucre une partie de l'empois contenu dans la farine, enlevant en même temps l'alcool, et un gaz connu sous le nom de Dioxyde de Carbone.



Ce gaz dans le travail qu'il opère pour s'échapper fait étendre le gluten élastique (ce qui est un des principaux facteurs dans la farine) et fait lever la pâte.

Lorsque le pain est placé dans le four, la chaleur dilate le gaz. C'est ce qui fait lever le pain. Finalement l'alcool et le gaz s'étant échappés, les parois des cellules sont fixées et le bon pain est fait.

Dans le procédé de la panification, la manière de traiter et de surveiller le levain, et sa fermentation, sont ordinairement les parties les moins comprises de l'opération; et c'est dû à ces erreurs de procédé qu'arrivent le plus grand nombre d'échecs dans la panification.

Aucune manipulation de la pâte ou de la farine ne pourra suppléer à la faiblesse ou à la mauvaise préparation du levain.

NOTES SUR LA LEVURE

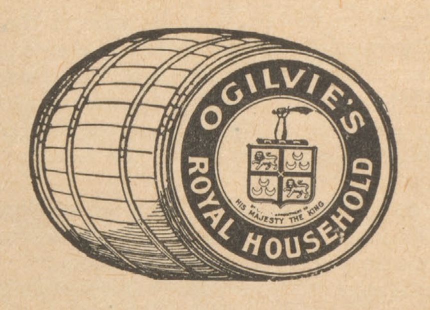
Employez moins de levain l'été que l'hiver.

Le levain sec agit lentement et il vaut toujours mieux le laisser opérer toute la nuit avec une pâte molle. Le levain sec n'opérera nullement à moins qu'il ne soit tenu chaud. Le levain comprimé est très rapide et ne requiert pas autant de chaleur.



½ gâteau de levain comprimé équivaut à 1 gâteau de levain sec ou à ¾ tasse de levain de ménage.

Assurez-vous que le levain ou les gateaux de levain soient frais.



ROYAL HOUSEHOLD exige moins de labeur que les farines ordinaires de blé dur.

Ne la Pétrissez pas trop

Elle travaille à la fois rapidement et facilement, demandant seulement un battage de deux ou trois minutes à l'état de levain et quelques minutes de pétrissage en pâte faite jusqu'à ce qu'elle devienne molle et élastique.

ELLE NE DEMANDE PAS un second pétrissage après qu'elle a levé dans le bol ou le seau; fermez simplement la main et pesez sur la pâte.

LE PAIN

Il ne Faut pas Jeter la Farine pour Ramasser le Son





NOTES SUR LA PANIFICATION

Il vaut mieux se servir d'un seau que de la terrine ordinaire pour y mélanger la pâte, car il y a moins de surface exposée, le seau est plus facile à envelopper et peut être aisément mis dans un vaisseau d'eau chaude pour aider au levage de la pâte. La meilleure longueur de temps pour que le levain léve est de neuf à dix heures. Si vous la prenez de bonne heure le matin, fixez-la plus tôt le soir et vice-versa.

Faites toujours une pâte molle quand vous employez des gâteaux de levure sèche. Avec la levure "home-made" ou comprimé, on peut faire immédiatement une pâte.

On devrait toujours laisser lever le levain jusqu'a ce qu'il retombe et se contracte. C'est la meilleure indication que le levain est bon à prendre pour faire la pâte.

La pâte faite devrait toujours doubler de volume, une fois placée dans les poêlons.

Ne travaillez pas trop la pâte, car il vaut mieux la pétrir insuffisamment que trop.

Ne laissez pas la pâte lever trop, ou elle sera lente dans les poêlons.

Ne chauffez pas trop le four, car le pain ne doit pas brunir pendant les dix premières minutes; il ne devrait brunir que graduellement après ce laps de temps.

Ne couvrez pas quand vous retirez du four, mais laissez refroidir vivement.

Ne faites pas de pains trop gros.



La farine prise dans un endroit froid doit être chauffée à environ 75 ou 80 degrès avant usage.

Que l'eau et le lait soient à la même température.

Si on se sert de lait, on doit le faire bouillir et le laisser refroidir.

Mêlez convenablement, mais pas trop. Faites de petits pains et cuisez bien.

Faire du bon pain est un art pour la maîtrise duquel il faut de la pratique.

Pour activer le progrès, il est d'un grand secours de connaître les causes des non-réussites, vu que par ce moyen seul on peut se prémunir contre les échecs dans les cuites suivantes.

On emploie le sel surtout pour la saveur et aussi, jusqu'à un certain point, pour fixer le degré de fermentation.

Trop peu de sel donnera au pain un goût fade.

Trop de sel ralentira la fermentation et donnera au pain un goût amer.

On se sert de la graisse composée (shortening) pour augmenter la douceur veloutée du pain, lui donner un goût riche, et aussi pour aider à conserver frais.

Le meilleur pain doit réunir les avantages suivants:

(1) **Forme.**—La forme doit être bien proportionnée, sans être trop large ni trop longue.

Le haut ou faîte doit être bien équilibré et ne s'incliner ni d'un côté, ni de l'autre.

(2) **Croute.**—Epaisseur d'environ un huitième de pouce, croustillante et bien tendre. Couleur, brun doré.

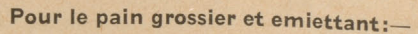
(3) **Mie.**—Couleur blanc-crème, d'un grain uni; la texture, doit être douce et veloutée et pouvoir se couper sans s'émietter.

(4) **Gout.**—Noisette et doux, sans aucune indication d'aigreur ou d'amertume.

LES RAISONS ET LES CAUSES D'UN PAIN DEFECTUEUX SONT:—



Pour le pain humide ou lourd:—(1) Une levure pauvre, (2) Une levure insuffisante, (3) Une pâte insuffisamment mêlée, (4) Une pâte trop mêlée, (5) Une cuisson partielle, (6) Une pâte insuffisamment levée avant la mise au four, (7) Une pâte qui tombe d'elle-même au lieu d'être pétrie, s'affaiblissant ordinairement et produisant un pain humide, (8) Trop de sel rendant le pain lourd, (9) La pâte devenant trop légère dans les terrines et étant placée dans un four chaud tombe facilement en une masse lourde et plus ou moins humide, (10) Une pâte trop molle, (11) Aussi en moulant le pâte, soit avant qu'elle soit suffisamment fermentée, soit quand elle est trop travaillée.



Pour le pain grossier et emiettant:—

(1) Un four frais. Quand le pain est dans le four, il continue à lever d'une manière excessive, le grain devient rude, et quand le pain est cuit il sèche promptement et

s'émiette aussitôt, (2) Laisser trop lever avant la cuisson (3) La trop grande fermentation de la pâte avant de la' mouler en pain, (4) La pâte trop ou trop peu mêlée, (5) La pâte trop chauffée, ce qui affaiblit la farine.

Pour le Pain Aigre:—

(1) Sur-fermentation. S'il est impossible de voir à al pâte au bon moment, donnez-lui un autre pétrissage' Cela retardera la maturation, et souvent, préviendra l'aigreur.

Pour le Pain Sec et sans Saveur

(1) Laisser la pâte fermenter trop longtemps, (2) Un four trop chaud ou trop froid.

Le Pain Sec a pour cause

(1) Une pâte trop dure ou trop molle—dans ce cas, la texture est sans lien et plus ou moins rude, (2) Un trop grand séjour dans le four, (3) Un four trop chaud.



Pour le pain pâteux:—

La mauvaise levure en est presque toujours la cause.

PAIN BLANC HOUSEHOLD

Ingrédients

2 tasses (1 chopine) de lait.
2 tasses (1 chopine) d'eau ou 4 tasses si on n'emploie pas de lait.
1 cuillerée à thé de beurre ou de saindoux.
3 cuillerées à soupe de sucre.
1 cuillerée à soupe de sel.
2 gâteaux de levain comprimé.
3 pintes (plus ou moins) de Royal Household de Ogilvie.

Préparation

Ebouillantez le lait et l'eau pendant que c'est bouillant, versez sur le beurre, le sucre et le sel; faites dissoudre le levain dans ¼ d'une tasse d'eau tiède. Quand le lait et l'eau sont tièdes, mettez dans le contenu quatre tasses de farine sassée, ajoutez le levain battez avec une cuillère en bois, pendant cinq minutes, puis ajoutez de la farine petit à jusqu'à ce que la pâte soit assez dure pour la mettre sur votre planche à pétrir. Vous pouvez mettre plus ou moins de quatre tasses de farine, cela dépend de la temperature de la farine. Pétrissez votre pâte jusqu'à ce qu'elle devienne molle et élastique et cesse de coller aux doigts; ajoutez de la farine petit à petit. Il faut pétrir la pàte environ quinze minutes, puis mettez-la dans un bol en grès que vous aurez eu soin de beurrer, couvrez-la avec une serviette bien propre et laissez-la lever dans un endroit assez chaud jusqu'à ce qu'elle ait atteint deux fois son volume, à peu près deux heures. Du moment que la pâte est légère, pétrissez-la encore et remettez-la dans votre plat et laissez-la lever jusqu'à ce qu'elle devienne très légère à peu près encore une heure. Dès qu'elle est assez légère, mettez-la dans

des moules à pain bien beurrés ou coupez-la en petits rolls et laissez la pâte lever encore une heure et demie, puis faites cuire dans un fourneau modérément chaud environ 60 minutes.

LEVAIN DE PATATE No. 1



Ingrédients pour le Levain

8 grosses patates.
4 cuillerées à soupe Ogilvie's Royal Household.
4 cuillerées à soupe de sel.
4 cuillerées à soupe de sucre granulé.
4 tasses (une pinte) d'eau bouillante.
16 tasses (4 pintes) d'eau froide.
2 gâteaux de Levain Sec (ou 1 gâteau de levain comprimé).

Préparation

Pelez et faites bouillir les patates, puis écrasez-les dans l'eau dans laquelle elles ont bouilli et pendant que ça bout, versez sur la farine le sel et le sucre. Ajoutez ensuite l'eau bouillante, mélangez bien puis ajoutez l'eau froide. Faites dissoudre le levain dans ½ tasse d'eau tiède et mélangez le tout ensemble. Laissez ce mélange dans une place chaude environ dix-huit heures. Quand il est est prêt pour l'usage, mettez-le dans un endroit frais et servez-vous en tel que prescrit.

Remarque

1 gâteau du levure sèche et ¼ tasse de sucre dissous dans 3 tasses d'eau de patates, font un excellent levain. Egouttez les patates à midi, laissez refroidir jusqu'au soir, ajoutez le levain et le sucre, laissez reposer jusqu'au lendemain matin.

PAIN DE PATATE No. 1

Ingrédients

4 tasses (1 pinte) de levure de patates.
1 cuillerée à soupe de sel.
1 cuillerée à soupe de sucre brun.
1 cuillerée à soupe de beurre.
10 tasses (3 pintes), plus ou moins de Royal Household Ogilvie.

Préparation

Mettez le levain liquide sur le poêle et brassez-le jusqu'à une température de 98 degrés Fahrenheit, puis ajoutez le sel, le sucre et le beurre, mettez la farine suffisamment réchauffée, pour faire une pâte, il faut

environ 3 ou 4 tasses de farine. Couvrez-la et laissez-la lever. Quand la pâte est légère et mousseuse ajoutez la balance de la farine jusqu'à ce que la pâte cesse de coller aux mains ou sur la planche à pétrir, pétrissez-la pendant au moins quinze minutes.

Laissez-la encore lever jusqu'à ce qu'elle ait atteint deux fois son volume et alors elle peut être mise en forme de pain et placée dans des moules bien graissés. Mettez-la dans une place chaude, couvrez-la avec un linge bien propre jusqu'à ce qu'elle ait doublé son volume et puis faites cuire dans un fourneau modérément chaud environ 60 minutes.

LEVAIN DE PATATE No. 2

Ingrédients pour le levain

6 grosses patates.
½ tasse du sucre.
2 cuillerées à soupe de sel.
1 tasse d'eau tiède.
1 gâteau de levain comprimé ou 2 gâteaux de levain sec.



Préparation

Pilez et grattez les patates dans un vase en porcelaine ou en grès, contenant le sucre et le sel. Versez dessus l'eau bouillante jusqu'à ce que ca devienne épais, puis laissez refroidir à tiède, faites dissoudre le levain dans l'eau tiède et ajoutez au reste. Laissez dans un endroit chaud pendant vingt-quatre heures, alors il est prêt pour l'usage.

PAIN DE PATATE No. 2

Ingrédients pour le pain

8 tasses sassées d'Ogilvie's Royal Household.
2 tasses d'eau.
2 tasses de lait.
1 cuillerée à soupe de sucre.
1 cuillerée à soupe de sel.
1 cuillerée de beurre ou saindoux.
1 tasse de levain de patate No. 2.

Préparation

Ebouillantez le lait et l'eau et quand ils sont devenus tièdes ajoutez le levain, le sel, le sucre et le beurre et suivez les directions données pour le pain de patate No. 1.

NOTE.—4 tasses du No. 1 ou bien 1 tasse du No. 2 Levain de Patate égalent 2 gateaux de levain comprimé.

PAIN ORDINAIRE

Ingrédients

10 tasses (3 pintes) plus ou moins de Royal Household Ogilvie.
1 cuillerée à soupe de sel.
4 tasses d'eau tiède.
1 gâteau de levure sèche.

Préparation

Laissez le gâteau de levure se dissoudre dans ¼ de tasse d'eau tiède pendant 10 minutes environ. Mettez le sel dans le vase de mélange. Ajoutez l'eau et assez de farine pour faire une pâte dure (ayant à peu près la consistance du mélange à crêpes). Ajoutez la levure et battez pendant deux ou trois minutes; mettez dans un endroit chaud pour laisser lever pendant la nuit; le matin, la pâte molle devrait avoir un volume double. Ajoutez assez de farine pour faire une pâte assez dure pour ne pas coller aux mains ou à la planche du pétrissage. Quand la farine est bien mélangée, retournez la masse sur la planche de pétrissage et pétrissez pendant deux ou trois minutes; laissez lever de nouveau jusqu'à deux fois et demie son volume, puis moulez légèrement dans les moules, couvrez bien et laissez lever à 2½ fois son volume. Faites cuire dans un four modérément chaud, jusqu'à ce que le pain soit joliment bruni et soit léger quand on le retire du moule.

(Voir page 8).

PAIN BRUN BOSTON

Ingrédients

2 tasses de farine de blé d'Inde.
2 pleines tasses de farine de blé.
1 cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à thé de soda.
1 chopine d'eau chaude.
1 tasse de mélasse.
½ gâteau de levain comprimé.
½ tasse d'eau tiède.

Préparation

Ebouillantez la fleur de blé d'Inde avec la chopine d'eau chaude, puis mélangez les deux pleines tasses de farine de blé, la mélasse et le sel. Ajoutez le levain dissous dans ¼ tasse d'eau tiède, puis à la fin mettez le soda que vous aurez fait dissoudre dans ¼ tasse d'eau tiède. Versez cette pâte dans vos moules que vous aurez eu soin de bien graisser, ne remplissez que la moitié de vos moules et laissez lever jusqu'à ce que les moules soient pleins.

Puis mettez vos moules dans un vaisseau d'eau bouillante. Laissez bouillir trois heures, ôtez-les, faites cuire au fourneau pendant une demi-heure.

NOTE.—Quand vous mettez vos moules à l'eau bouillante, assurez-vous qu'elle couvre les deux tiers et ajoutez de l'eau à mesure qu'elle diminue.

PAIN AU BLE-D'INDE

1 tasse de farine de blé-d'Inde Golden d'Ogilvie.
1 tasse de Farine Royal Household d'Ogilvie.
4 cuillerées à soupe de Poudre à Pate.
½ cuillerée à soupe de sel, 1 tasse de lait, ¼ tasse de sucre, 1 œuf.
1 cuillerée à soupe de beurre.

Mélangez tous les ingrédients secs dans un bol en tamisant la farine et la poudre à pâte ensemble. Battez l'œuf jusqu'à ce qu'il soit très léger, ajoutez-le, ainsi que le lait aux ingrédients secs et enfin le beurre que vous avez fait fondre dans le poêlon de cuisson au four. Faites cuire pendant 20 à 30 minutes dans un four à feu modéré.

N.B.—On peut employer du lait sur au lieu de lait doux (1 tasse) avec ½ cuilléréeàthé de soda, sans employer de poudre à pâte. On peut se passer d'œuf si on le désire, en le remplaçant par ¼ tasse de lait et en ajoutant un peu plus de beurre.

PARKER HOUSE ROLLS

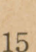
Ingrédients

3 cuillerées à soupe de beurre.
1 cuillerée à soupe de sel.
½ tasse d'eau tiède.
6 tasses Ogilvie's Royal Household.
1 chopine de lait.
1 cuillerée à soupe de sucre.
2 gâteaux de levain comprimé.

Préparation

Faites bouillir le lait et versez sur le sucre, le sel et le beurre, faites refroidir et quand c'est tiède ajoutez le levain dissous dans l'eau tiède, puis ajoutez les 3 tasses de farine. Battez bien fort et laissez lever jusqu'à ce que ça devienne une masse mousseuse. Puis ajoutez encore trois tasses de farine. Laissez encore lever deux fois son volume, et mettez sur votre planche à pétrin. Pétrissez légèrement, puis roulez un demi pouce dépaisseur.

Avec un coupe-pâte, coupez les rolls, beurrez chaque morceau, pliez et pressez les bouts ensemble et mettez-les dans une lèchefrite graissée à un pouce de distance. Laissez-les lever jusqu'à ce qu'ils soient très légers et faites cuire dans un fourneau bien chaud 2 minutes.



BISCUITS A LA POUDRE ALLEMANDE

Ingrédients

2 tasses d'Ogilvie Royal Household.
3 cuillerées à thé de poudre allemande.
1 cuillerée à thé de sel.
1 tasse de lait et eau (moitié chaque).
1 cuillerée à soupe de beurre.
1 cuillerée à soupe de saindoux.

REMARQUE—On peut employer 2 cuillerées à thé de créme de Tartre et 1 de soda au lieu de Poudre à Pâte.

Préparation

Sassez la farine, le sel et la poudre allemande ensemble deux fois. Défaites en crème le beurre et le saindoux ensemble et ajoutez-les au mélange ci-dessus avec le bout de vos doigts, puis ajoutez le liquide, mélangez avec un couteau jusqu'à ce que la pâte soit bien molle. Mettez-la sur votre planche sans la pétrir et roulez légèrement trois quarts de pouce d'épaisseur. Coupez et faites cuire dans un fourneau chaud environ quinze minutes.

Modifications

Le liquide peut être tout eau ou tout lait ou moitié lait et moitié eau. La matière grasse peut être tout beurre ou tout saindoux ou un mélange des deux.

ROLLS A LA CANNELLE OU AUX FRUITS

Employez les mêmes ingrédients et la même préparation que pour les Biscuits à la Poudre à Pâte.

Préparation

Roulez la feuille de pâte en un carré. Répandez-y légèrement du beurre fondu. Saupoudrez de cannelle et de sucre ou de fruits secs. Roulez comme un rouleau de gelée, découpez des tranches épaisses de ¾ pouce environ et faites cuire au four.

TWIN BISCUITS

Mêmes ingrédients et préparation que pour les Biscuits à la Poudre à Pate.

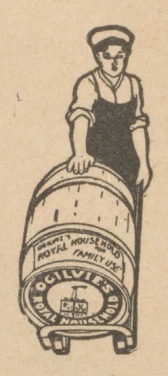
Préparation

Roulez la feuille de pâte à une épaisseur moitié moindre que pour les Biscuits à la Poudre à Pâte.

Découpez et mettez ensemble deux tranches comme un sandwich avec très peu de beurre fondu.

BISCUITS AUX OEUFS

Employez les mêmes ingrédients et la même pré paration que pour les Biscuits à la Poudre à Pâte, en employant 1 œuf et moins de liquide.



ROLLS AU THE

Ingrédients

2 tasses de lait.
½ tasse de sucre.
3 cuillerées à soupe de beurre.
1 cuillerée à soupe de sel.
6 tasses (plus ou moins) de Royal Household Ogilvie.
1 gâteau de levure comprimée.
¼ tasse d'eau tiède.
2 œufs.
1 cuillerée à thé de cannelle râpée.

Préparation

Echaudez le lait et versez-le sur le sucre, le beurre et le sel. Quand le tout est refroidi à la température de l'eau tiède, battez-y trois tasses de farine tamisée trois fois. Puis ajoutez la levure, dissolvez dans l'eau tiède. Couvrez et laissez lever en une masse mousseuse. Ajoutez les œufs (bien battus), le reste de la farine, la cannelle et pétrissez la pâte pendant deux ou trois minutes.

Placez dans un bol beurré. Laissez lever au double du volume d'origine. Formez de petits rolls, mettez-les dans une lèche-frite beurrée et laissez lever jusqu'à ce que la masse soit très légère. Effleurez-le dessus avec du beurre fondu, faites cuire dans un four très chaud pendant vingt minutes. Cela donne environ deux douzaines de petits rolls.

GRIDDLE CAKES No. 1
(Petites crêpes)

Ingrédients

2 tasses de farine Royal Household Ogilvie
½ cuillérée à thé de sel.
Une cuillérée à thé de soda.
1 ¾ tasse de lait sur ou de lait de beurre.
1 cuillérée à soupe de beurre fondu.
1 cuillérée à soupe de sucre.

Preparation

Sassez la farine, le sel et le soda ensemble. Ajoutez le lait lentement et brassez bien afin qu'il ne se forme pas de

grumeaux. Ensuite ajoutez le beurre fondu et faites cuire dans une poêle bien chaude, légèrement graissée. Si on le désire, on peut ajouter au tout un œuf bien battu, mais alors il faudra aussi ajouter un peu de farine. Les crêpes seront cependant plus légères sans œuf. Ces crêpes peuvent être faites avec du lait doux pourvu qu'on remplace le soda par 4 cuillérées à thé de poudre allemande. Ces quantités suffiront pour 4 ou 5 personnes.

GRIDDLE CAKES No. 2



Ingrédients

4 tasses de lait sur ou lait de beurre.
2 œufs.
1 cuillerée à thé de sel.
2 tasses (sassées) d'Ogilvie's Royal Household.

Préparation

Battez bien les œufs et le sel ensemble, puis ajoutez le lait. Mélangez la farine et ajoutez le soda dissous dans l'eau chaude, battez bien le tout.

La pâte peut être mise par cuillerées dans la poêle bien chaude et quand c'est bien jaune d'un côté on retourne vivement avec un couteau.

MUFFINS (1 oeuf)

Ingrédients

1 œuf.
2 cuillerées à soupe de sucre.
½ cuillerée à thé de sel.
Environ 1 tasse de lait.
2 tasses de Royal Household d'Ogilvie.
3½ cuillerées à thé de poudre à pâte (égales).
2 cuillerées à soupe de beurre fondu.

Préparation

Battez l'œuf jusqu'à ce qu'il soit léger. Ajoutez le sucre, le sel et le lait. Tamisez par-dessus la farine et la poudre à pâte et battez bien. Puis ajoutez le beurre fondu. Graissez bien les moules, versez-y le beurre et faites cuire dans un four bien chaud pendant 20 minutes environ. Si on le préfère, on peut remplacer la poudre à pâte par 2 cuillerées à thé de Créme de Tartre et une cuillerée à thé de soda. Cette quantité fait des muffins légers.



MUFFINS (2 oeufs)

Ingrédients

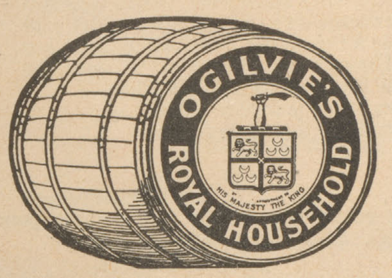
2 œufs.
3 cuillerées à thé de sucre.
½ cuillerée à thé de sel.
Environ 1 tasse de lait.
2 tasses de Royal Household d'Ogilvie.
3 cuillerées à thé de poudre à pâte.
3 cuillerées à thé de beurre fondu.

Préparation

Mélangez et faites cuire au four comme pour les Muffins (1 œuf). Cela fait des Muffins légers.

Le millionnaire ne peut pas acheter de farine meilleure que la "ROYAL HOUSEHOLD," et la famille la plus pauvre ne peut pas employer une farine plus économique.





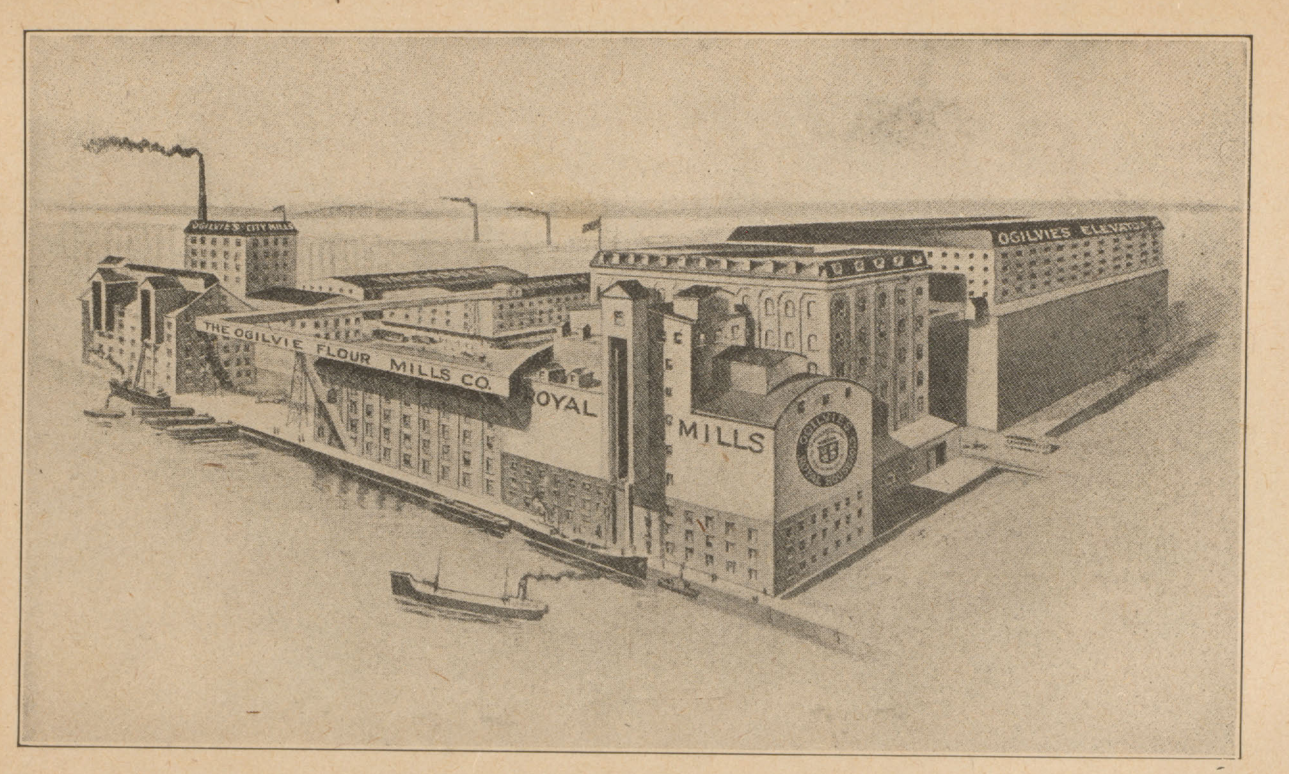
Par Decret Royal Meunier de sa Majeste le Roi.

L'importance de la Granulation de la Farine dans la Fabrication du Pain.

La farine est composée d'une multitude de petits granules.

Les petits absorbent le levain, lèvent et mûrissent avant les grands, le résultat donne du pain grossier et de mauvaise apparence.

La farine ROYAL HOUSEHOLD est parfaitement moulue; tous les granules sont uniformes en grosseur, et en conséquence la pate lève également, formant un pain léger, de texture uniforme, d'un goût parfait et de digestion facile.



MOULIN ROYAL, MONTREAL

BISCUITS
BEIGNES, Etc.

Changement de mets donne appétit.

BEIGNES

Ingrédients

4 tasses d'Ogilvie's Royal Household.
2 œufs.
1 tasse de sucre.
1 tasse de lait.
1 cuillerée à thé de beurre fondu.
2 cuillerées à thé de crème de tartre.
1 cuillerée à thé de soda.
½ muscade (noix).

Préparation

Battez les œufs et le sucre ensemble, faites dissoudre le soda dans le lait, ajoutez le beurre fondu et mélangez ensemble. Sassez la farine, la crème de tartre ensemble deux fois, battez bien et râpez dedans la moitié d'une noix de muscade. Coupez votre pâte avec votre coupe-beignes et faites cuire dans le saindoux bien chaud.

Faites attention que votre pâte ne soit trop dure et vous aurez peut-être à mettre un peu plus ou moins de farine que la quantité donnée.

CRUMPETS

Ingrédients



1 tasse de cassonade.
1 tasse de raisins hachés.
½ tasse de beurre.
1 œuf.
½ cuillerée à thé de soda.
2 cuillerées à soupe de lait sûr.
1½ tasse d'Ogilvie's Royal Household.
½ (petite) cuillerée à thé de toutes sortes d'épices.

Préparation

Mélangez ensemble le sucre, le beurre et l'œuf, puis mettez la fleur, les raisins hachés, et les épices, ainsi que le soda dissous dans le lait sûr. Faites une pâte

plutôt dure. Mettez par cuillerées dans des assiette de fer blanc ou sur une tôle bien graissée et faites cuire dans un fourneau bien chaud.

COOKIES

Ingrédients

1 tasse de sucre.
½ tasse de beurre.
2 œufs.
4 cuillerées à soupe de lait.
2 tasses de Royal Household d'Ogilvie.
2 cuillerées à soupe de poudre à pâte.
Essence.

Préparation

Mélangez le beurre et le sucre en crème. Ajoutez les œufs bien battus, puis le lait graduellement et aromatisez au goût. Tamisez la poudre à pâte et la farine ensemble et ajoutez-les graduellement aux ingrédients ci-dessus jusqu'à ce que la pâte puisse être manipulée; alors il ne faut plus mettre de farine. Cela peut demander un peu plus ou un peu moins de deux tasses. Roulez mince, découpez avec un couteau à "cookie" et faites cuire dans un four à feu vif.

N.B.—Tout mélange à cookie est amélioré en le plaçant dans une place fraîche pour le refroidir avant de le rouler.

BISCUITS A LA MELASSE

Ingrédients

1 tasse de beurre.
1 tasse de sucre.
1 tasse de mélasse.
½ tasse de lait.
1 œuf.
2 cuillerées à thé de soda.
4 cuillerées à thé de gingembre.
4 tasses de farine Ogilvie's Royal Household.

Préparation

Brassez ensemble le beurre, le sucre un œuf et la mélasse, faites dissoudre le soda dans le lait, puis ajoutez la farine et le gingembre, puis faites cuire dans un fourneau modérément chaud.

N.B.—Tout mélange à cookie est amélioré en le plaçant dans une place fraîche pour le refroidir avant de le rouler.



COOKIES AU CHOCOLAT

Ingrédients

½ tasse de beurre.
1 tasse de sucre.
¼ cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à thé de cannelle.
2 onces de chocolat non sucré (fondu).
1 œuf.
2 cuillerées à thé (égales) de poudre à pâte.
2 cuillerées à soupe de lait.
2½ tasses (plus ou moins) de Royal Rousehold d'Ogilvie.

Préparation

Réduisez en crème le beurre et le sucre, puis ajoutez le sel, la cannelle et le chocolat. Ajoutez l'œuf bien battu et le soda dissous dans le lait. Mettez-y en agitant, assez de farine, pour faire une pâte molle, découpez des gâteaux ronds et faites cuire dans un four à feu plutôt vif.

Le secret de la confection de bons cookies consiste dans l'emploi d'aussi peu de farine qu'il est suffisant.

GATEAUX "NUT DROP"

Ingrédients

½ tasse de beurre.
1 tasse de sucre brun.
2 œufs.
1 tasse de raisins secs hachés.
1 tasse de noix hachées.
1¼ tasse de Royal Household d'Ogilvie.
½ cuillerée à thé de soda.
Aromatisez avec cassia, muscade et clous de girofle.

Préparation

Réduisez en crème le beurre et le sucre et mettez-y en agitant les œufs bien battus; mélangez les raisins secs, les noix et les épices avec la farine et ajoutez-les avec le soda dissous dans de l'eau chaude.

Battez parfaitement et faites tomber d'une cuillère à thé sur votre lèche frite

BISCUITS AU COCO

Ingrédients

1 coco râpé.
Le lait d'un coco.
La même quantité d'eau.
3¾ tasses de sucre en poudre.
3 blancs d'œufs.



Préparation

Faites dissoudre deux tasses et demie de sucre dans le lait et l'eau, et laissez bouillir pour faire un sirop. Ayez prêts les blancs d'œufs battus avec la balance de sucre battez dedans et ajoutez le coco râpé petit à petit. Fouettez le sirop tout le temps. Mettez par cuillerées à soupe sur un papier bien beurré et faites cuire dans un fourneau bien lent.



SOUFFLE A LA CREME

Ingrédients

½ tasse de beurre.
1 tasse d'eau bouillante.
1½ tasse d'Ogilvie's Royal Household.
4 œufs.
¼ petite cuillerée à thé de soda.
1 cuillerée à thé d'eau chaude.
½ cuillerée à thé de sucre.

Préparation

Faites bouillir l'eau et le beurre ensemble et quand le tout bout, ajoutez la farine lentement afin qu'elle se lie bien et qu'il ne se forme pas de grumeaux. Agitez fortement et quand refroidi, ajoutez les œufs bien battus, le sucre et le soda dissous dans l'eau. Placez ce mêlange par cuillérées de la grosseur d'une noix Grenoble sur une tôle bien beurrée, laissant à peu près 3 pouces entre chacune. Faites cuire dans un fourneau très chaud durant 10 minutes, puis baissez les feux vivement et laissez cuire encore 20 minutes à un feu lent. Quand ils seront cuits, laissez-les sêcher au fourneau, porte ouverte, pour 10 minutes, ce qui les empêchera de baisser.

Ne les remplissez que lorsqu'ils sont froids, coupez-les en deux avec des ciseaux et remplissez-les de crême fouettée ou imitée. Cette recette donne 1½ douzaine de soufflés.



IMITATION DE CREME

Ingrédients

2 tasses de lait ébouillanté.
1 tasse de sucre.
½ tasse Ogilvie's Royal Household.
Pincée de sel.
2 œufs.
Essence de citron au goût.

Préparation

Mélangez les ingrédients secs, ajoutez les œufs légèrement battus. Versez dessus graduellement le lait ébouillanté. Faites cuire pendant quinze minutes environ au bain-marie en remuant constamment jusqu'à épaississement. Refroidissez légèrement et ajoutez l'essence. N'employez que parfaitement froid.

ERMITES

Ingrédients

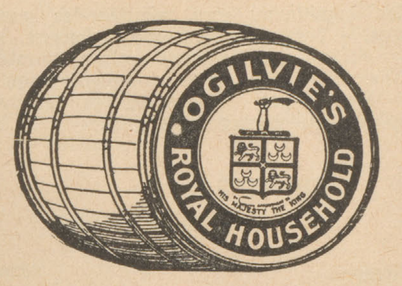
½ tasse de beurre.
1½ tasse de sucre.
3 œufs.
½ tasse de lait.
2 cuillerées à thé crème de tartre.
1 cuillerée à thé de soda.
½ tasse de raisins Corinthe.
1 tasse raisins hachés.
1 petite cuillerée à thé de clous.
1 petite cuillerée à thé de cannelle.
1 cuillerée à thé de muscade râpée.
3 tasses d'Ogilvie's Royal Household.

Préparation

Battez les œufs et le sucre ensemble, ajoutez le lait et le beurre fondu, mélangez les autres ingrédients dans la farine et mêlez le tout ensemble pour faire une pâte dure. Cette recette peut demander plus ou moins que les 3 tasses de farine. Mettez par cuillerées sur une tôle beurrée et faites cuire dans un fourneau bien chaud.

Ce qui est bien commencé est a moitié fait. Soyez sur d'employer la " ROYAL HOUSEHOLD " pour la cuisson au four, et il n'y a aucun doute sur la légereté et le gout délicieux du pain et de la patisserie.





Fournisseur de sa Majeste le Roi.

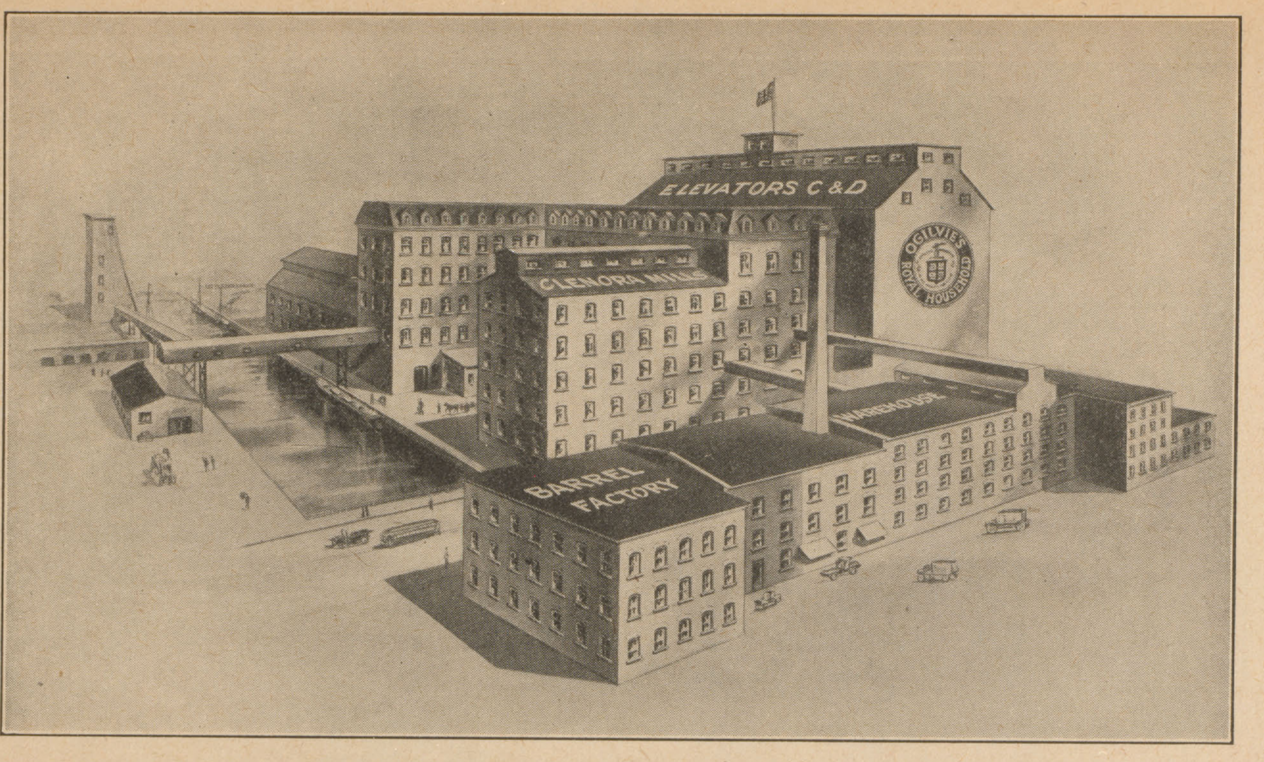
Que veut dire "PROTEINE" dans la Farine?

La "Protéine" dans ce qu'on mange, est la nourriture par excellence qui forme dans le corps humain, les os, les musceles et le cerveau.

La farine pure, contient plus de "Protéine" et sous une forme plus essentielle que n'importe quelle autre nourriture; mais pour cela, il faut faire usage de la meilleure.

La farine "ROYAL HOUSEHOLD" est moulue de telle façon, qu'elle est la plus pure au monde; par conséquent elle renferme plus de Protéine, elle est plus nourrissante et plus économique à employer.

C'est pourquoi la maitresses de maison doit toujours insister pour avoir la "ROYAL HOUSEHOLD," la farine par excellence. Ne pas accepter de farines inférieures, que souvent l'épicier est intéressé à vendre.



MOULINS GLENORA MONTREAL



GÂTEAUX

" Penses-tu, parce que tu es vertueux, qu'il n'y aura plus de gateaux ? "
—DOUZIEME NUIT.

Pour réussir dans la cuisson des gâteaux, il faut user de son jugement plus que pour n'importe qu'elle autre sorte de cuisine. Néanmoins, c'est toujours par les gâteaux que les commençants aiment à s'essayer.

Il y a deux manières de faire les gâteaux, ceux dans lesquels il y a du beurre et ceux où il n'y en a pas. Les premiers comprennent les gâteaux aux fruits, gâteaux de mesure, gâteaux marbrés, etc., les derniers sont les gâteaux d'éponge, "sunshine" ou encore le gâteau des anges.

Préparez toujours votre pâte dans un vaisseau en grès, il faut plus de soin dans la cuisson que dans la préparation. Le temps pour cuire les gâteaux devrait consister en quatre parties. Pendant la première partie, le gâteau doit commencer à lever, 2o. il doit finir de lever et commencer à jaunir, 3o. il doit continuer de jaunir, et en dernier lieu, 4o. il doit avoir fini de jaunir et commencer à laisser les bords du moule.

Quand vous faites cuire un gâteau, mettez-le seul dans le fourneau et le plus près du centre possible. Du moment que le gâteau est cuit, enlevez-le du moule et mettez-le sur une serviette ou une planche.



GLACE POUR LES GATEAUX ET PREPARATION POUR METTRE ENTRE

GLACE BOUILLI

Ingrédients

2 tasses de sucre.
¼ tasse d'eau.
2 blancs d'œufs battus en neige.

Préparation

Faites bouillir le sucre et l'eau pour en faire un sirop épais et quand ça bout, versez tranquillement les blancs d'œufs battus en neige. Brassez très vite le tout ensemble jusqu'à ce que ça devienne épais et faites refroidir. Il est alors prêt pour mettre sur les gâteaux.

GLACAGES (sans cuisson)

Glacages aux oranges

2 tasses de sucre pulvérisé, humecté de jus d'une orange et d'un ½ citron. Ajoutez deux cuillerées à soupe de beurre fondu et mélangez jusqu'à uniformité; une fois prêt répandre sur le gâteau, ajoutez un peu de zeste d'orange râpé et parsemez le dessus du gâteau du reste de ce zest.

Glacage au café

2 tasses de sucre pulvérisé, humecté de café et de beurre fondu qui y a été ajouté. Mélangez jusqu'à uniformité.

Glacage au sirop d'érable

2 tasses de sucre pulvérisé, mélangé avec du sirop d'érable pour l'adoucir. Répandez vaguement sur le gâteau. On peut ajouter des noix si on le désire.

GLACE ORDINAIRE

Ingrédients

1 œuf (le blanc seulement).
1 cuillerée à thé d'essence de citron.
1 tasse de sucre en poudre.

Préparation

Mélangez le tout ensemble et battez avec une fourchette environ cinq minutes, puis vous pouvez vous en servir.

GLACE AU CHOCOLAT

Ingrédients

1 tasse de sucre.
½ tasse de lait.
¼ tasse de crème de tartre.
2 cuillerées à soupe de beurre.
1 once de chocolat pas sucré.
1 cuillerée à thé d'essence de vanille.

Préparation

Faites bouillir pendant six minutes le sucre, le lait et la crème de tartre. Otez de dessus le poêle et mêlez dedans le beurre, le chocolat et la vanille. Battez bien le tout ensemble, laissez refroidir un peu. Vous pouvez garder ce glacé longtemps, quand il durcit trop, il peut être mis sous la vapeur pour l'amollir.



PREPARATION AU CITRON No. 1



Ingrédients

1 tasse de sucre.
1 œuf.
Le jus d'un citron et râpez l'écorce.
½ tasse de noix de coco préparée.

Préparation

Humectez la noix de coco avec le lait et après avoir bien battu l'œuf, mélangez le tout ensemble et faites prendre au bain-marie environ 15 à 20 minutes pour que ça devienne comme une gelée. La noix de coco donne un goût délicieux.

PREPARATION AU CITRON No. 2

Ingrédients

Le jaune d'un œuf.
1 tasse de sucre.
Le jus et l'écorce râpée d'un citron.

Préparation

Mélangez le tout ensemble et faites prendre au bain-marie environ vingt minutes, laissez refroidir, puis étendez entre vos gâteaux.

PREPARATION AUX RAISINS

Ingrédients

1 tasse de raisins.
2 blancs d'œufs.
1 tasse de sucre.
Vanille au goût.

Préparation

Otez les pépins des raisins et ajoutez aux blancs d'œufs battus en neige, puis mettez assez de sucre pour épaissir. Mettez de l'essence de vanille au goût.

PAIN DES ANGES

Ingrédients

1 tasse de blancs d'œufs pas battus.
1¼ tasse de sucre.
Une pincée de sel.
1 tasse d'Ogilvie's Royal Household.
1 cuillerée à thé de crème de tartre.
1 cuillerée à thé d'essence.



Préparation

Mettez une pincée de sel dans les blancs d'œuf et battez-les en neige, ajoutez le sucre et la crème de tartre et battez encore. Ajoutez l'essence et la farine bien lentement. Faites cuire dans un moule troué et pas beurré et dans un fourneau modérément chaud pendant vingt-cinq minutes.

PAIN DE GINGEMBRE MOU

Ingrédients

¾ tasse de mélasse.
1 tasse de cassonade.
½ tasse de beurre.
1 tasse de lait sûr.
3 œufs.
3 tasses d'Ogilvie's Royal Household.
1 cullerée à soupe de gingembre.
1 cuillerée à thé cannelle moulue.
1 cuillerée à thé de soda.

Préparation

Défaites le beurre et le sucre ensemble, ajoutez la mélasse, puis les œufs, un à la fois et battez entièrement.
Mettez le soda dans le lait sûr, mélangez, sassez la farine et les épices, puis ajoutez aux autres ingrédients alternant avec le lait. Battez bien le tout ensemble. Faites cuire dans de petits moules ou bien dans une lèche-frite.

SHORTCAKE A LA FRAISE

Ingrédients

4 cuillerées à thé de poudre allemande.
½ cuillerée à thé de sel.
2 cuillerées à soupe de sucre.
¼ tasse de beurre.
⅞ tasse de lait.
2 tasses d'Ogilvie's Royal Household.
4 tasses de fraises.

Préparation



Mélangez la farine, la poudre allemande, le sel et le sucre, puis sassez deux fois. Mettez le beurre dans ce mélange et défaites avec vos doigts, ajoutez le lait graduellement. Mettez ensuite sur votre planche à pétrir, divisez la pâte en deux et roulez pour la mettre dans vos assiettes de fer blanc. Pour rouler la pâte,

mettez le moins de farine possible. Mettez une partie dans vos assiettes la couvrant de beurre fondu très légèrement, puis mettez l'autre partie dessus. Faites cuire 20 minutes dans un fourneau chaud. Quand c'est cuit les deux parties se sépareront très bien d'elles-mêmes. Ecrasez les fraises, sucrez-les, et placez-les entre vos gâteaux, puis couvrez avec de la crème fouettée, puis ornez le dessus avec des fraises entières.

GATEAUX AUX NOIX DE GRENOBLE

Ingrédients



4 œufs (les blancs seulement).
1½ tasse de sucre.
½ tasse de beurre.
¾ tasse de lait.
2 tasses d'Ogilvie's Royal Household.
1 cuillerée à thé de crème de tartre.
½ cuillerée à thé de soda.
1 tasse de noix Grenoble hachées.

Préparation

Défaites bien le beurre et le sucre ensemble, ajoutez les blancs d'œuf battus en neige puis le lait. Sassez la farine, la crème de tartre et le soda ensemble deux fois. puis ajoutez au reste puis mélangez bien et en dernier ajoutez les noix hachées. Faites cuire dans un fourneau modérément chaud, environ quarante minutes ou plus.

GATEAU D'EPONGE

Ingrédients

6 œufs.
3 tasses de sucre.
4 tasses d'Ogilvie's Royal Household.
1 tasse d'eau froide.
2 cuillerées à thé de crème de tartre.
1 cuillerée à thé de soda.
Essence au goût.

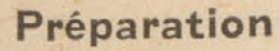
Préparation

Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient très légers, ajoutez le sucre et battez encore, sassez la farine, la crème de tarte ensemble trois fois. Faites dissoudre le soda dans l'eau et ajoutez aux œufs et au sucre, puis mélangez bien avec la farine. Mettez l'essence au goût et faites cuire dans un fourneau modérément chaud trente minutes ou plus s'il le faut.

GATEAU AUX FRUITS

Ingrédients

4 œufs.
5 tasses d'Ogilvie's Royal Household.
2 tasses de sucre.
1 tasse de mélasse.
1½ tasse de beurre.
1 tasse de raisins épépinés et hachés.
¼ livre d'écorce de citron haché.
Épices au goût.
1 cuillerée à thé de soda.
1 tasse de lait.



Préparation

Défaites le beurre et le sucre ensemble, mélangez la mélasse et les épices ensemble avec les œufs bien battus. Faites dissoudre le soda dans le lait. Mettez les raisins, le citron haché dans une tasse de farine et mêlez le tout ensemble en ajoutant la balance de la farine. Cuire tranquillement dans un fourneau pas trop chaud environ une heure.

GATEAU AUX FIGUES

Ingrédients

1 tasse de beurre.
2 tasses de sucre.
3 tasses d'Ogilvie's Royal Household.
4 blancs d'œufs.
1 tasse de lait.
2 cuillerées de poudre allemande.

Préparation

Défaites le beurre et le sucre ensemble, ajoutez la farine avec la poudre, sassez deux fois, mettez le lait et la farine alternativement, battez bien et en dernier ajoutez les blancs d'œufs battus en neige. Faites cuire dans deux moules.

PREPARATION POUR LE GATEAU CI-DESSUS

Ingrédients

¾ livre de figues.
¾ tasse de sucre.
½ tasse d'eau bouillante.

Préparation

Hachez les figues très fin, ajoutez le sucre et l'eau bouillante, faites cuire sur le poêle jusqu'à ce que la pâte devienne molle, si elle devient dure ajoutez un peu d'eau quand c'est froid, étendez entre les gâteaux.



GATEAU "PLAIN LAYER"

Ingrédients

¾ tasse de sucre.
1 cuillerée à soupe de beurre.
1 œuf.
¾ tasse de lait.
2 tasses (plus ou moins) de Royal Household d'Ogilvie.
3 cuillerées à thé de poudre à pâte.
Essence.

Préparation

Mélangez le beurre et le sucre, jetez-y l'œuf; ajoutez le lait et puis la farine en dernier lieu, la poudre à pâte et l'essence; remuez parfaitement, faites cuire en couches.

GATEAU A LA LIVRE

Ingrédients

1 lb. (2 tasses) de sucre granulé.
1 lb. (2 tasses) de beurre mou.
1 lb. (4 tasses) d'Ogilvie's Royal Household.
9 œufs.
Essence de citron.

Préparation

Battez les œufs entièrement, ajoutez le sucre et battez encore, puis mettez le beurre et en dernier la farine et l'essence au goût.

Battez très bien chaque ingrédient, à mesure que vous mélangez l'un à l'autre, car votre pâte n'en sera que plus belle.

Faites cuire environ trente minutes ou plus dans un fourneau modérément chaud.

GATEAU AVEC UN OEUF

Ingrédients

1 œuf.
½ tasse de lait.
1 tasse de sucre.
1 tasse d'Ogilvie's Royal Household.
2 cuillerées à thé de poudre allemande.
2 cuillerées à soupe de beurre fondu.
Essence au goût.

Préparation

Battez bien vos œufs, ajoutez au sucre, brassez jusqu'à ce que le sucre soit dissous, puis ajoutez le lait. Sassez la farine et la poudre deux fois, puis mélangez avec le reste et en dernier, ajoutez le beurre refondu, l'essence au goût et faites cuire dans un moule plat.

GATEAU AU CHOCOLAT

Ingrédients

1½ tasse de sucre.
½ tasse de beurre.
3 œufs.
¾ tasse de lait.
2 tasses d'Ogilvie's Royal Household.
1 cuillerée à thé de crème de tartre.
½ cuillerée à thé de soda.
1 once de chocolat pas sucré.

Préparation

Défaites le beurre et le sucre ensemble, ajoutez les œufs bien battus, ôtez le blanc d'un œuf, puis mettez le lait. Sassez la farine, la crème de tartre et le soda deux fois et mélangez bien avec le reste, faites chauffer votre chocolat au-dessus de la vapeur et brassez dans le mélange. Faites cuire environ trente-cinq minutes dans un fourneau modérément chaud.

Laissez refroidir, coupez le gâteau en deux avec un couteau bien tranchant et glacez les deux parties avec la préparation suivante.

PREPARATION AU CHOCOLAT POUR GATEAU

Ingrédients

1 tasse de sucre.
4 cuillerées à soupe d'eau.
1 blanc d'œuf.
2 onces de chocolat pas sucré.
Une pincée de crème de tartre.

Préparation

Mélangez le sucre, la crème de tartre et l'eau, faites bouillir jusqu'à ce que ça fasse des fils, battez le blanc d'un œuf en neige, mettez le sirop tranquillement dans le blanc d'œuf et battez jusqu'à ce que ça devienne épais, puis étendez sur le gâteau. Faites une autre préparation, comme la première, ajoutez-y deux morceaux de chocolat, couvrez les gâteaux l'un sur l'autre en les pressant ensemble.

GATEAU AU CHOCOLAT ET AU CAFE

Ingrédients



1 tasse sucre.
4 cuillerées à soupe beurre.
1 œuf.
¼ tasse lait.
½ tasse café liquide.
¼ tasse chocolat râpé.
2 tasses farine Royal Household Ogilvie.
3 cuillerées à thé de poudre allemande.

Préparation

Mêlez le beurre et le sucre ensemble, ajoutez l'œuf en agitant légèrement, ajoutez le lait et le chocolat après l'avoir dissous dans le café; ajoutez la farine et la poudre allemande en dernier. Brassez bien le tout. Faite cuire dans un moule ou sur une tôle.

GATEAU DAYTON

Ingrédients

1 tasse de beurre.
2 tasses de sucre.
3½ d'Ogilvie's Royal Household.
¾ tasse de lait.
1½ tasse de raisins.
1 tasse de noix de Grenoble.
5 œufs.
2 cuillerées à thé de crème de tartre.
1 cuillerée à thé de soda.
1 noix de muscade.

Préparation

Battez bien les œufs et ajoutez-les au beurre et puis mettez le beurre défait en crème. Sassez la farine, la crème de tartre et le soda ensemble et mélangez ensemble en alternant la farine et le lait. Hachez les noix et les raisins et mélangez au reste en ajoutant une muscade râpée.

JELLY ROLL

Ingrédients

¾ tasse de sucre.
3 œufs.
1 tasse d'Ogilvie's Royal Household.
1 cuillerée à thé de crème de tartre.
½ cuillerée à thé de soda.
1 cuillerée à soupe d'eau chaude.
Une pincée de sel.

Préparation

Battez bien les œufs, ajoutez le sucre et le sel et puis brassez bien jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Sassez la farine, la crème de tartre ensemble deux fois, ajoutez au reste et battez longtemps, puis ajoutez le soda dissous dans l'eau chaude. Mettez dans un moule plat et laissez cuire 10 ou 15 minutes. Mettez sur une serviette, étendez de la gelée et roulez le gâteau.

GATEAU AUX BOULES DE NEIGE

Ingrédients

½ tasse de beurre.
1 tasse de sucre.
½ tasse de lait.
2 tasses d'Ogilvie's Royal Household.
1 cuillerée à thé de crème de tartre.
½ cuillerée à thé de soda.
4 blancs d'œufs.

Préparation

Défaites complètement le beurre et le sucre ensemble ajoutez les blancs d'œufs battus en neige, puis le lait. Sassez la farine, la crème de tartre et le soda ensemble trois fois at ajoutez au reste, mélangez bien le tout. Faites cuire dans un fourneau modérément chaud un peu plus de trente minutes.



GATEAU AUX FRUITS

Ingrédients

2 tasses (une livre) beurre.
2½ tasses (une livre) cassonade.
4 tasses (une livre) Ogilvie's Royal Household.
10 œufs.
2½ livres de raisins.
2½ livres de raisins de Corinthe.
¾ livre de citron.
1 once de macis.
½ once de muscade.
2 cuillerées à thé de clous.
1 cuillerée à thé de cannelle.
1 cuillerée de toutes sortes d'épices.
1 tasse de mélasse.
1 cuillerée à thé de soda.

Préparation

Défaites le beurre et le sucre ensemble, ajoutez les œufs bien battus, puis la mélasse avec le soda dissous dedans. Mélangez la farine avec le reste des autres ingrédients, puis ajoutez le tout ensemble en brassant comme il faut. Faites cuire bien tranquillement pendant six heures.

GATEAU AU FRUIT ORDINAIRE

Ingrédients

1 tasse de sucre.
1 tasse de lait sûr.
½ tasse de beurre.
1 tasse de raisins.
1 cuillerée à thé de soda.
½ cuillerée à thé de sel.
½ cuillerée à thé de toutes sortes d'épices.
2 tasses d'Ogilvie's Royal Household.

Préparation

Défaites le beurre et le sucre ensemble, ajoutez le lait sûr avec le soda et le sel que vous ferez dissoudre dedans, puis mélangez la farine avec les épices et les raisins. Mêlez bien le tout ensemble et faites cuire.

PATE LIQUIDE POUR FRITURES OU CONES

No. 1



Ingrédients

1 tasse farine.
½ cuillérée à thé de sel.
2-3 de tasse de lait.
2 œufs.
Quelques grains de poivre.

Préparation

Mêlez la farine, le sel, et le poivre. Ajoutez le lait graduellement et les oeufs bien battus.

PATE LIQUIDE POUR FRITURES OU CONES

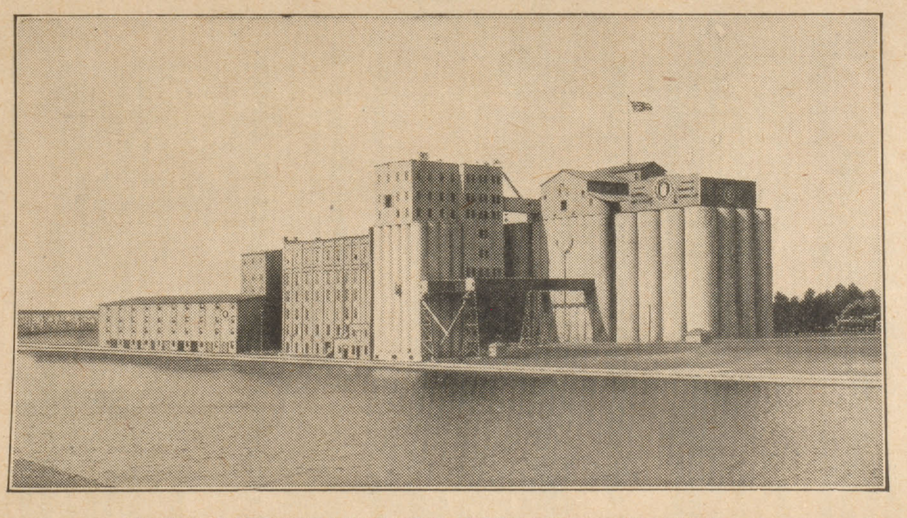
No. 2

Ingrédients

1 tasse de farine.
1 cuillerée à soupe de sucre.
¼ cuillerée à thé de sel.
2-3 de tasse d'eau.
½ cuillerée à soupe d'huile d'olive.
Le blanc d'un œuf.

Préparation

Mêlez la farine, le sucre et le sel, ajoutez l'eau graduellement puis ajoutez l'huile d'olive et le blanc d'œuf battus ensemble en crême.



MOULINS FORT WILLIAM, FORT WILLIAM, ONT.

PATISSERIES et TARTES

Mieux vaut se surveiller bien portant que de se soigner malade

Beaucoup de personnes prétendent que les pâtisseries sont très difficiles à digérer. C'est une erreur; quand la pâte est bien préparée et bien cuite elle se digère aussi facilement que n'importe quel autre aliment. Jusqu'à dernièrement, la majorité des personnes étaient sous l'impression que, pour faire de bonnes pâtisseries avec de la farine de blé du Manitoba, il fallait employer une très forte quantité de beurre ou de graisse et, en conséquence, on se servait de deux sortes de farine, une pour le pain, et l'autre pour les pâtisseries, c'est une grande erreur.

La farine ROYAL HOUSEHOLD fait des pâtisseries délicieuses avec la même quantité de beurre ou de graisse que les autres farines ordinaires. Essayez-la avec nos recettes.

La pâte pour les tartes doit être gardée froide, roulée assez mince, et doit couvrir largement vos assiettes à tartes car la pâte rapetisse en cuisant. Mettez toujours la pâte plus grande pour la croûte de dessus que celle de dessous, et faites des perforations sur la pâte de dessus. Mouillez les bords de la pâte avec de l'eau froide afin qu'ils adherent ensemble. Quand vous faites des tartes aux confitures, ayez soin de faire une incision au milieu de la pâte et mettez un petit morceau de papier en forme d'entonnoir au milieu, cela aura pour effet d'empêcher le jus de se répandre sur la tarte. Ne graissez jamais vos assiettes à pâte. La pâte bien faite est généralement assez grasse pour graisser les assiettes.



PATISSERIE ORDINAIRE

Ingrédients

4 tasses de Royal Household d'Ogilvie (tamisée).
1 tasse d'eau à la glace.
¾ tasse de beurre.
¾ tasse de saindoux.
1 cuillerée à thé de sel.

Préparation

Mélangez le sel et la farine. Avec deux couteaux, coupez-y le saindoux ou mettez-le en le frottant avec les doigts. Ajoutez l'eau peu à peu, en remuant avec un couteau. Tenez tous les ingrédients et les utensiles aussi froids que possible pendant toute la durée du procédé et travaillez vite. Roulez, pliez des extrémités vers le centre en faisant trois couches.

PATE SOUFFLEE

Ingrédients

4 tasses (1 livre) Ogilvie's Royal Household.
2 tasses (1 livre) de beurre.
1 tasse d'eau à la glace.

Préparation

Dessalez votre beurre, puis mettez votre farine et le beurre dans un endroit froid. Tous vos ustensiles pour faire le pâte doivent être tenus bien froids, cela est très important. Mélangez â peu près un quart de beurre dans la farine, en ajoutant assez d'eau à la glace pour faire une belle pâte. Roulez la mince, puis mettez encore du beurre avec un couteau, pliez la pâte comme vous feriez d'un morceau de papier, puis recommencez cela-jusqu'à ce que tout votre beurre soit employé.

Roulez la pâte complètement pendant une demi heure, alors vous obtiendrez meilleurs résultats. La pâte doit être mise dans une place très froide pendant plusieurs heures, toute une nuit serait mieux. Mais faites bien attention à ce que votre pâte ne gèle pas Faites cuire dans un fourneau modérément chaud.

TARTE AU CITRON

Ingrédients

6 cuillerées à soupe d'eau.
6 cuillerées à soupe de sucre.
1½ cuillerée à soupe de cornstarch.
1 cuillerée à thé de beurre.
1½ cuillerée à soupe de jus de citron (moitié d'un citron).

Préparation

Battez le jaune d'un œuf, puis ajoutez l'eau, mettez le sucre et le cornstarch dans une casserole, ajoutez le jaune d'œuf, l'eau et le beurre. Faites cuire jusqu'à ce que ça devienne épais et en dernier, ajoutez le jus du citron. Servez-vous de la pâte brisée.

TARTE A LA CREME DE CITRON

Ingrédients

4 œufs.
1 tasse de sucre.
2 petites cuillerées à soupe de fleur.
1½ tasse d'eau bouillante.
Le jus et l'écorce de deux citrons.

Préparation

Battez les jaunes et les blancs d'œufs séparemént, aux jaunes ajoutez le sucre, la farine, le jus et l'écorce des citrons et en dernier l'eau bouillante. Faites cuire au bain-marie et quand ça commence à épaissir, ajoutez la moitié des blancs d'œufs battus en neige. Brassez bien et laissez cuire jusqu'à l'épaisseur désirée.

Servez-vous de la balance des blancs d'œufs pour faire la meringue pour couvrir la tarte. Quand votre crème sera refroidie emplissez votre tarte qui sera cuite et mettez votre meringue sur le dessus et faites cuire dans un fourneau pas bien chaud jusqu'à ce que la meringue soit jaune.

MERINGUE

Ingrédients

2 blancs d'œufs.
4 cuillerées à soupe de sucre en poudre.

Préparation

Battez les blancs en neige, puis ajoutez le sucre tout le temps. Mettez sur la crème et laissez jaunir tranquillement au fourneau. Il est important que le tout soit froid.

TARTE AUX POMMES

Ingrédients

4 grosses pommes.
1 tasse de sucre.
½ muscade râpée.
1 cuillerée à thé de beurre.
Pâte pour les tartes.

Préparation

Mettez dans une assiette de fer-blanc assez profonde votre pâte, puis choisissez de belles pommes, pelez-les et coupez par tranches, mettez un rang de pommes, saupoudrez de sucre et de beurre, râpez la muscade, puis couvrez de pâte, pressez les bords ensemble et faites cuire dans un fourneau modérément chaud pendant quarante minutes.

TARTE A LA CITROUILLE

Ingrédients

3 œufs.
1 tasse de sucre.
1 tasse de citrouille cuite et pressée.
1 cuillerée à thé de gingembre.
1 cuillerée à thé de cannelle.
½ cuillerée à thé de clou moulu.
2 tasses de lait.

Préparation

Battez les œufs, ajoutez le sucre, la citrouille et les épices. Battez bien le tout, puis ajoutez le lait, mélangez bien, faites cuire dans une pâte pas cuite, dans un fourneau modérément chaud à peu près trente minutes ou plus. Cette préparation peut faire deux petites tartes ou seulement une grande.

PATE DE NOEL

Ingrédients



4 lbs. de bœuf dans le tenderloin.
2 lbs. de suif, 3 lbs. de cassonade.
3 lbs. de raisins épépinés.
3 lbs. de raisins de Corinthe.
1 once de muscade, 1 once de cannelle.
1 once de macis. 1 once de clou.
15 grosses pommes hachées fin.
2 lbs. d'écorce citrons confits.
Le jus et l'écorce râpée de quatre citrons.
Le jus et l'écorce râpée de quatre oranges.
1 pinte de brandy.
1 chopine de vin de Madère.
1 cuillerée à soupe de sel.

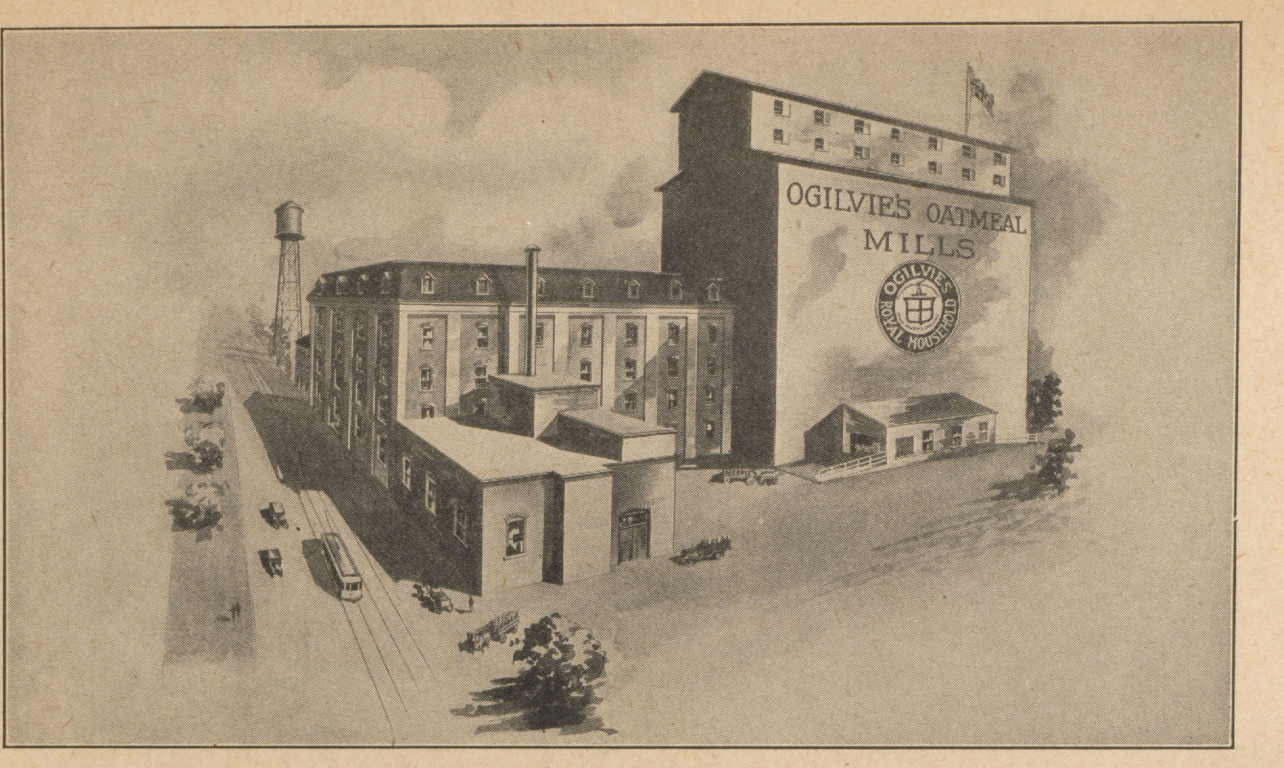
Préparation

Faites bouillir le bœuf jusqu'à ce qu'il soit bien cuit, puis hachez-le fin quand il sera froid, hachez le suif et les pommes et mettez-les avec le bœuf. Mélangez le sucre, les épices, puis ajoutez le vin, le brandy, le jus des citrons et des oranges.

Mélangez les raisins, les raisins de Corinthe, l'écorce râpée des citrons et oranges.

Mélangez graduellement les trois espèces d'ingrédients après avoir ajouté le sel au liquide, puis ajoutant une portion de chaque ingrédient jusqu'à ce que vous ayez tout employé.

Mettez dans une jarre en grès, fermez hermétiquement et gardez dans un endroit frais et sec. Cette préparation peut durer longtemps.



MOULINS A "FARINE D'AVOINE"

"POUDINGS"

Qui mange la Creme
Ne bat point Beurre.

PAN-DOWDY

Ingrédients

Pâte à tarte.
Pommes pelées et tranchées.
2 cuillerées de mélasse (plus ou moins).
Muscade ou autres épices préférées.

Préparation

Enduisez un moule carré de 10 pouces de côté par quatre pouces de profondeur avec la pâte, mettez les pommes au fond, et distribuez les petits morceaux de beurre sur le dessus, épicez au goût et versez la mélasse sur les pommes. Couvrez ensuite avec une couche de pâte soufflée et faites cuire tranquillement pendant deux heures, servez chaud avec de la crème douce.

AVIS—La recette pour la pâte a été donnée ailleurs.

POUDING A LA REINE

Ingrédients

4 tasses de mie de pain.
4 tasses de lait.
4 jaunes d'œufs.
1 cuillerée à thé de beurre.
L'écorce râpée d'un citron.
1 tasse de sucre.



Préparation

Trempez la mie de pain dans le lait, laissez-la devenir molle, puis battez les jaunes d'œufs, le sucre et le sel ensemble, puis ajoutez au pain et au lait avec le beurre et le citron. Mélangez bien le tout ensemble et faites cuire dans un fourneau bien chaud, ne le laissez pas devenir en eau. Quand il est cuit, mettez de la gelée dessus, et si vous désirez vous pouvez le glacer avec la préparation suivante.

GLACE

Ingrédients

4 blancs d'œufs.
Le jus d'un citron.
½ tasse de sucre.

Préparation

Mêlez tout ensemble et fouettez jusqu'à ce que ça devienne bien léger.

CREME BAVAROISE A L'ORANGE

Ingrédients

½ boîte de gélatine.
½ tasse d'eau froide.
4 oranges sûres.
Eau bouillante.
Sucre et glace pilée.
2 tasses de crème.

Préparation

Faites dissoudre pendant une demi-heure la gélatine dans l'eau froide. Prenez le jus des oranges et l'écorce râpée d'une moitié et puis suffisamment d'eau bouillante pour faire deux tasses. Quand le tout est bien dissous, faites refroidir dans une vaisseau rempli de glace pilée, puis brassez de temps en temps. Fouettez la crème bien dur et quand la gelée commence à épaissir, ajoutez jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé. Mettez dans un moule.

POUDING " MEOTA "

Ingrédients

¼ tasse de beurre.
¼ tasse de mélasse.
¼ tasse de lait.
1 œuf.
1½ tasse de farine Meota d'Ogilvie.
½ cuillerée à thé de soda.
1 cuillerée à thé de sel.
1 tasse de raisins secs (épépinés et hachés).

Préparation

Faites fondre le beurre; ajoutez la mélasse, le lait, l'œuf bien battu, les ingrédients secs mélangés et tamisés et les raisins secs. Faites cuire à la vapeur dans un moule beurré pendant deux heures et demie. On peut employer des figues au lieu de raisins secs. Servez avec n'importe quelle sauce chaude pour pouding.

PLUM PUDDING

Ingrédients

½ lb. de mie de pain.
1½ lb. de suif haché. ½ lb. de sucre.
4 œufs. ½ lb. raisins épépinés.
½ lb. raisins de Corinthe.
½ lb. de figues hachées.
1 tasse de lait.
¼ lb. écorce citron tranchée.
½ tasse de brandy.
1 cuillerée à thé de muscade.
½ cuillerée à thé de cannelle.
½ cuillerée à thé de clous.
¼ cuillerée à thé de macis.
1 cuillerée à thé de sel.



Préparation

Faites bouillir le lait et jetez-le sur la mie de pain, défaites le suif, ajoutez le sucre et puis les jaunes d'œufs bien battus. Quand le lait et le pain sont refroidis, mélangez-les avec les autres ingrédients et ajoutez les raisins, les figues, raisins de Corinthe, citron, sel et épices.
Ajoutez le brandy et puis en dernier les blancs d'œufs battus en neige. Mettez dans un moule bien beurré et faites cuire à la vapeur cinq heures. Servez avec la sauce suivante.

SAUCE FORTE

Ingrédients

½ tasse de beurre.
1 tasse de sucre en poudre.
1 cuillerée à thé de vanille.

Préparation

Défaites le sucre et le beurre ensemble, ajoutez la vanille et mettez sur la glace jusqu'au moment de servir.

POUDING AU SUIF

Ingrédients

1 tasse de suif. 1 tasse de lait sûr.
2 œufs. 1 cuillerée à thé de soda.
½ cuillerée à thé de muscade râpée.
1 tasse de mélasse.
3 tasses d'Ogilvie's Royal Household.
½ tasse de sucre. 1 tasse de raisins hachés.
1 cuillerée à thé de gingembre.
½ cuillerée à thé de clou.

Préparation

Battez les œufs, ajoutez le sucre, puis le suif haché bien fin, puis la mélasse et puis la farine.

Faites dissoudre le soda dans le lait sûr et puis ajoutez-le au mélange et en dernier mettez les épices et les raisins.

Versez dans un moule bien beurré et faites cuire à la vapeur trois heures. Servez avec la sauce suivante:

SAUCE

Ingrédients

1 œuf.
1 tasse de sucre (en poudre).
¼ tasse de lait chaud.
Vanille au goût.

Préparation

Battez les œufs, ajoutez le sucre doucement. Avant de servir, ajoutez le lait chaud et l'essence.

POUDING A LA TRILBY

Ingrédients

2 tasses de créme.
1 lb. de noix de Grenoble hachées.
1 lb. de marshmallows.
¼ tasse sucre (en poudre).
Vanille.

Préparation

Battez la crème bien dur. Coupez les marshmallows aussi fin que possible avec des ciseaux, trempez-les fréquemment dans le sucre pour qu'ils ne soient pas trop collants. Mélangez tout ensemble et mettez dans un moule. Décorez avec des cerises confites.

POUDING AUX MACARONS

Ingrédients

1 lb. de macarons, 2 œufs.
¼ cuillerée à thé de sel.
1 tasse de crème.
¼ cuillerée à thé d'extrait d'amandes.
Sherry wine.
5 cuillerées à soupe de sucre.
1 tasse de lait.
2 cuillerées à soupe d'amandes épluchées et hachées.

Préparation

Faites tremper une douzaine de macarons dans le vin Sherry dix minutes puis ôtez-les. Battez deux œufs légèrement, ajoutez le sucre, le sel et la crème, puis les noix hachées, puis l'extrait d'amandes et quatre macarons réduits en poudre. Mettez ce mélange dans un plat à pouding, arrangez sur le dessus les macarons trempés et faites cuire trente minutes dans un fourneau chaud.

DUMPLINGS AUX POMMES

Ingrédients

4 tasses d'Ogilvie's Royal Household.
2-3 tasse de beurre.
1½ tasse de lait.
1 cuillerée à soupe de poudre allemande.
Pommes et muscade.

Préparation

Pelez des pommes, divisez par quartiers, ôtez les cœurs, sassez la farine et la poudre ensemble deux fois, mélangez le beurre avec et mettez assez de lait pour en faire une pâte dure. (Vous pouvez avoir besoin de plus ou moins que de 1½ tasse de lait.) Roulez la pâte environ un quart de pouce d'épaisseur, coupez--la en grands ronds. Mettez plusieurs morceaux de pommes dans chaque rond, puis formez comme une boule et faites cuire dans le sirop suivant:



SIROP

Ingrédients

4 tasses d'eau.
1 tasse de sucre.
1 cuillerée à thé de beurre (petite).

Préparation

Faites bouillir le tout ensemble dans une casserole puis versez sur vos dumplings que vous aurez mis dans une lèchefrite ou autre vaisseau et faites cuire dans un fourneau chaud. Servez avec du sucre et de la crème

SAUCE POUR POUDING

Ingrédients

1 tasse de sucre.
4 cuillerées à thé de cornstarch.
1 citron.
1 cuillerée à soupe de beurre.
4 cuillerées à soupe d'eau.

Préparation

Faites bouillir pendant cinq minutes votre sucre avec un peu d'eau, ajoutez le cornstarch délayé dans de l'eau froide, faites cuire dix minutes, puis ajoutez le jus et l'écorce râpée d'un citron, puis le beurre; brassez jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Servez tout de suite.

POUDING A LA FARINE DE BLE-D'INDE GOLDEN

Ingrédients

2 pintes de lait.
1 tasse de Farine de Blé-d'Inde Golden d'Ogilvie.
1 cuillerée à thé de sel.
1 tasse de mélasse.
1 œuf.
Gingembre et cannelle au goût.

Préparation

Ebouillantez le lait, versez-le sur la Farine de Blé-d'Inde et mélangez bien; ajoutez le sel, les épices, la mélasse et l'œuf légèrement battu. Faites cuire pendant 3 heures dans un four à feu lent, le plat à pouding dans un vaisseau d'eau chaude. Servez chaud ou froid avec de la crème.

POUDING COTTAGE

Ingrédients

1 cuillerée à soupe de beurre.
1 tasse de sucre.
2 œufs.
½ cuillerée à thé de sel.
¼ tasse de lait.
2 tasses de Royal Household d'Ogilvie.
4 cuillerées à thé égales de poudre à pâte.

Préparation

Réduisez en crème le beurre et le sucre. Ajoutez l'œuf non battu, et battez pendant deux ou trois minutes. Ajoutez le lait et la farine, la poudre à pâte et le sel tamisés ensemble. Battez bien. Faites cuire dans un four à feu modéré pendant vingt-cinq minutes environ.

POUDING A LA TASSE



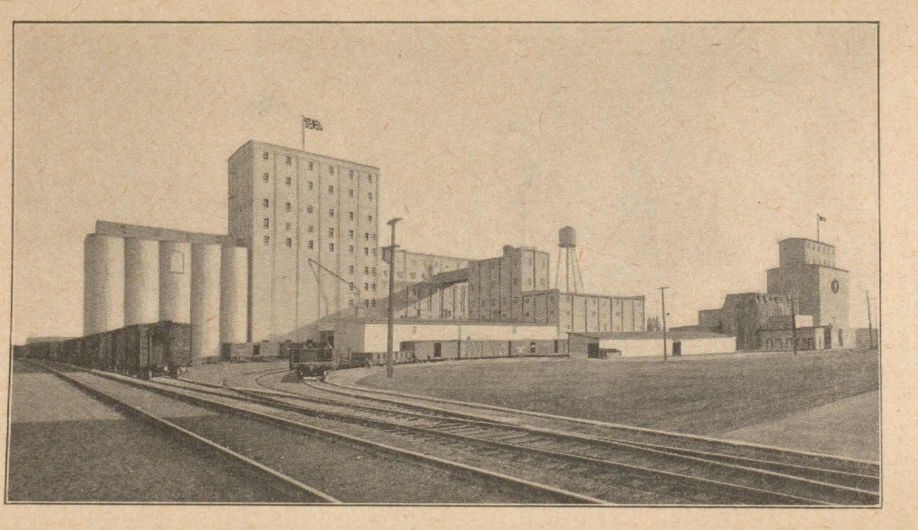
Ingrédients

2 tasses de Royal Household d'Ogilvie.
½ cuillerée à thé de sel.
4 cuillerées à thé à niveau de poudre à pâte.
¾ tasse de lait.
De la confiture.

Préparation

Graissez légèrement de petites tasses. Tamisez la farine, le sel et la poudre à pâte dans un bol. Versez le lait en remuant, le mélangeant aussi vite que possible. Mettez un peu de beurre dans chaque tasse en l'étalant sur les côtes pour faire un creux. Mettez une grosse cuillerée à thé de confiture dans le creux et couvrez avec la pâte. Faites cuire à la vapeur pendant trente-cinq minutes; défaites en retournant; servez chaud avec crème et sucre ou toute autre bonne sauce pour pouding . .





MOULINS WINNIPEG, WINNIPEG, MAN.



Les Soupes

"Trop de Cuisiniers Gatent la sauce"

Il y a deux manières de préparer les soupes, les unes sont faites avec de la viande et les autres sans viande.

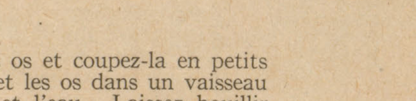
Aux premières on donne le nom de bouillon, consommé, tel que bouillon blanc, ou brun, consommé de bœuf ou de mouton, etc.

Les soupes sans viande sont classifiées comme crèmes, purées, etc., etc.

CONSOMME BLANC

Ingrédients

4 lbs. jarret de veau.
1 lb. bœuf maigre.
10 tasses d'eau froide.
1 petit oignon.
2 pieds de céleri.
1 feuille de laurier.
1 cuillerée à soupe de sel.



Préparation

Otez la viande d'après les os et coupez-la en petits morceaux. Mettez la viande et les os dans un vaisseau à soupe, ajoutez les légumes et l'eau. Laissez bouillir lentement et écumez. Il faut que le bouillon cuise tranquillement pendant cinq heures. Coulez-le deux fois dans plusieurs épaisseurs de toile à fromage, alors le bouillon deviendra clair. Le bouillon blanc peut se faire aussi avec l'eau dans laquelle vous avez fait bouillir un poulet ou une poule.

SOUPE A LA CREME DE TOMATES

Ingrédients

2 tasses de lait.
1½ cuillerée à soupe de beurre.
1 cuillerée à soupe de farine.
1 tasse de tomates.
½ cuillerée à thé de soda.
½ cuillerée à thé de sel et poivre.

Préparation

Mettez le lait dans un vaisseau bain-marie, mélangez le beurre et la fleur ensemble, puis ajoutez au lait quand il bout. Faites cuire les tomates 20 minutes, puis passez-les au tamis, ajoutez le soda, le sucre, le sel et le poivre. Ajoutez le lait et servez immédiatement.



SOUPE AUX POIS CASSES

Ingrédients

1 tasse pois cassés et secs.
8 tasses d'eau froide. 2 tasses de lait.
1 petit oignon.
2 cuillerées à soupe de beurre.
1 cuillerée à thé de sel.
¼ cuillerée à thé de poivre blanc.
2 pouces cubes de lard salé.
2 cuillerées à soupe de farine.

Préparation

Faites tremper les pois toute la nuit, puis coulez et ajoutez l'eau, le lard et l'oignon coupé en morceaux. Faites bouillir jusqu'à ce que les pois soient bien mous, puis passez-les au tamis. Défaites le beurre et la farine ensemble et puis ajoutez les pois, le sel, le poivre et le lait. Servez bien chaud.

SOUPE AUX PATATES

Ingrédients

3 patates. 4 tasses de lait. 1 oignon.
2 pieds de céleri.
1 cuillerée à thé de poivre.
2 cuillerées à soupe de beurre.
1 cuillerée à soupe de farine.

Préparation

Faites cuire les patates dans l'eau salée, avec l 'oignon quand elles sont molles, écrasez et passez les au tamis. Faites bouillir le céleri avec le lait, ôtez le céleri, ajoutez le beurre et la farine défaits en crème, puis ajoutez les patates au lait et assaisonnez avec le sel et le poivre. Laissez jeter un bouillon et servez tout de suite.

CONSOMME BRUN

Ingrédients

5 lbs. de bœuf (jarret).
8 tasses d'eau (½ gallon).
10 grains de poivre. 5 clous.
1 feuille de laurier. 1 cuillerée à soupe de sel.
2 bouquets de persil. 1-3 tasse de patates.
1-3 tasse de navets. 1-3 tasse d'oignons.
1-3 tasse de carottes. 1-3 tasse de céleri.
Tous ces légumes hachés gros.



Préparation

Otez la viande des os, coupez-la en petits morceaux et faites-les brunir dans une poêle, servez-vous de la moelle des os. Mettez les os et le gras dans un chaudron à soupe, ajoutez l'eau froide et laissez reposer vingt minutes

Mettez sur le feu et faites bouillir, ayant soin de l'écumer à mesure, ajoutez la viande que vous avez fait brunir. Couvrez votre vaisseau. Baissez les feux et laisser mijoter pendant cinq heures. Ajoutez tous les légumes préparés, assaisonnez et laissez cuire deux heures. Coulez immédiatement.

SOUPE A LA QUEUE DE BOEUF

Ingrédients

1 queue de bœuf coupée en petits morceaux.
5 tasses de consommé brun.
Carottes coupées en petits morceaux carrés.
Céleri coupé en petits morceaux carrés.
Oignon coupé en petits morceaux carrés.
Navets coupés en petits morceaux carrés.
1 cuillerée à thé de sel.
½ cuillerée à thé de poivre.
½ tasse de vin Madère.
1 cuillerée à thé de sauce Worcestershire.
Jus de la moitié d'un citron. Beurre.

Préparation

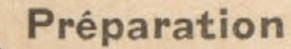
Roulez les morceaux de queue dans la farine et faites frire dans une poêle jusqu'à ce qu-ils deviennent d'un beau brun, ajoutez le bouillon et laissez mijoter deux heures. Faites bouillir légèrement les légumes pendant 10 minutes, ôtez l'eau et mêlez-les au bouillon Laissez cuire les légumes jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, puis ajoutez le sel, le poivre, le vin, la sauce, et le jus de citron.

Laissez cuire dix minutes et servez.

SOUPE A L'ORANGE

Ingrédients

2 tasses de jus d'orange.
2 tasses d'eau.
4 cuillerées à soupe de sucre.
1 cuillerée à soupe d'arrowroot.



Préparation

Faites bouillir le jus d'orange avec l'eau, ajoutez l'arrowroot, mouillez-la avec un peu d'eau froide. Laissez cuire une minute puis coulez, ajoutez le sucre et mettez refroidir, quand c'est prêt à servir, mettez une cuillerée à soupe de glace pilée dans un verre à limonade et versez la soupe à l'orange dessus.

Les soupes aux gadelles, framboises et mûres se font de la même manière. C'est un mets excellent pour lunch en été.

COCKTAILS AUX HUITRES

Ingrédients

½ doz. de petites huitres avec leur jus.
1 cuillerée à thé de jus de citron.
3 gouttes de sauce Tabasco.
1 cuillerée à thé de sauce Worcestershire.
1 cuillerée à dessert de sauce aux tomates.

Préparation

Coulez le jus, mettez le tout ensemble dans un verre, brassez bien et servez froid.

BOUILLON

Ingrédients

3 lbs. bœuf maigre. 2 lbs. veau maigre.
1 lb. de moelle. 6 tasses d'eau froide.
10 grains de poivre. 1-3 tasse de patate.
1-3 tasse de céleri. 1-3 tasse d'oignons.
1-3 tasse de navet.
Hachez tous ces légumes très fin.

Préparation

Mettez la viande, la moelle et l'eau ensemble dans un vaisseau à soupe et laissez reposer pendant une heure. Chauffez doucement jusqu'à ce que ça bouille. Enlevez l'écume et faites cuire pendant quatre heures. Ajoutez les légumes, assaisonnez-les et faites cuire deux heures. Coulez-la et laissez-la devenir froide, puis enlevez le gras. Servez dans des tasses à bouillon.

SOUPE AUX POIS VERTS

Ingrédients

2 boîtes de pois verts, 1 oignon.
1 cuillerée à sel de poivre.
1 cuillerée à thé de sucre.
1 cuillerée à soupe de sel.



3 cuillerées à soupe de beurre.
3 cuillerées à soupe Ogilvie's Royal Household.
2 tasses de lait chaud.
1 tasse de crème, 1 feuille de laurier.
1 bouquet de persil.
2 tasses de bouillon de poulet.
Petite quantité de macis.



Préparation

Mettez de côté une tasse de pois et mettez le reste dans une casserole avec l'oignon, le poivre, le sel, le sucre et les herbes. Laissez mijoter pendant une demi-heure, enlevez les herbes, écrasez les pois et ajoutez le bouillon Laissez bouillir, puis ajoutez le beurre et la fleur cuits ensemble, laissez encore mijoter dix minutes et coulez au tamis. Remettez sur le feu, ajoutez l'autre tasse de pois, le lait chaud, la crème et servez imméidatement





MOULINS MEDICINE HAT, MEDICINE HAT, ALBERTA

Viandes et Volailles

" Marcher au soleil
Fait boire et manger.

Après le pain, la viande est une des principales nourritures sur nos tables.

Rappelez-vous que les parties les moins dispendieuses d'un animal de première qualité font des mets plus succulents que les parties les plus chères d'un animal inférieur; en d'autres termes vous aurez toujours plus de satisfaction en achetant toujours vos viandes de première qualité. Si la viande est dure, coriace, faites-la tremper dans du vinaigre et de l'eau pendant cinq ou six heures. Mettez environ une chopine et demie de vinaigre pour six pintes d'eau.

Coupez toujours la viande sur le bon sens.

Ne lavez jamais la viande fraîche avant de la faire rôtir, grattez-la s'il est nécessaire de la nettoyer. Si elle a été mouillée, asséchez-la bien avec un linge sec avant de la faire cuire.

Ne mettez jamais la viande à plat sur la glace mais mettez-la dans un vaisseau.

PATE AU BOEUF



Ingrédients

2 lbs. de bœuf dans la ronde, ½ pouce d'épais.
1 oignon tranché.
1 petite cuillerée à soupe de farine.
2 cuillerées à soupe de beurre.
2 moyennes patates, tranchées mince.
1 cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à thé de poivre.

Préparation

Coupez le bœuf par tranches un pouce et demi de long par un pouce de large, mettez dans votre casserole, couvrez d'eau bouillante, ajoutez les oignons tranchés et laissez bouillir jusqu'à ce que la viande soit bien tendre. Otez la viande et l'oignon, ajoutez les patates au liquide et laissez rebouillir à peu près six minutes, puis ôtez les

patates. Mesurez le jus et mettez assez d'eau bouillante pour faire une chopine, ajoutez l'assaisonnement. Défaites le beurre et la crème ensemble et mélangez au liquide, laissez cuire cinq minutes. Dans un plat creux, mettez un rang de patates, puis un rang de viande, puis un autre rang de patates sur le dessus. Versez votre jus pour couvrir le tout. Quand c'est froid, couvrez avec la pâte suivante et faites cuire dans un fourneau bien chaud.

PATE POUR LE PATE DE BOEUF

Ingrédients



1 tasse d'Ogilvie Royal Household.
1 grande cuillerée à soupe de beurre.
1 grande cuillerée à soupe de saindoux.
½ cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à thé de poudre allemande.
Du lait.

Préparation

Sassez la farine, la poudre et le sel. Défaites votre beurre et saindoux ensemble dans la farine avec le bout de vos doigts et mêlez bien le tout ensemble, ajoutez au lait pour faire une pâte molle, roulez-la à peu près le quart d'un pouce d'épaisseur et couvrez votre pâté.

PAIN AU BOEUF

Ingrédients

3 lbs. de bœuf bien maigre.
½ lb. de jambon cru.
3 œufs bien battus.
3 biscuits au soda écrasés bien fin.
1 cuillerée à thé de sel.

1 cuillerée à thé de poivre.
3 cuillerées à soupe de crème.
6 œufs cuits durs.

Préparation

Hachez le bœuf et le jambon bien fin, ajoutez sel, poivre et miettes de biscuits, les œufs bien battus et la crème. Mélangez bien le tout ensemble et graissez un moule à pain et paquetez la moitié de votre mélange. Coupez les deux bouts des œufs durs pour qu'ils puissent se tenir sur la surface du moule. Mettez-les autour du moule. Mettez le reste de votre viande en la poussant au fond. Couvrez votre moule et faites cuire plus d'une heure dans un fourneau modérément chaud. Otez le couvert du moule et laissez encore cuire une demi-heure. Servez chaud ou froid.

STEAK A LA HAMBOURG

Ingrédients

2 lbs. de steak dans la ronde.
1 cuillerée à thé de sel.
½ cuillerée à thé de poivre.
½ tasse d'eau bouillante.
1 cuillerée à thé de jus d'oignon.
1 œuf.
½ tasse d'Ogilvie's Royal Household.
½ tasse de jus.



Préparation

Hachez la viande bien fin, assaisonnez-la. Battez les œufs et mêlez la viande. Divisez la viande en quatre parties égales, et faites-en des boulettes rondes et épaisses d'un pouce. Roulez-les dans la farine des deux côtés et faites-les frire dans le jus. Quand elles seront bien rôties de chaque côté, ajoutez l'eau bouillante, couvrez la lèchefrite ou la casserole et laissez mijoter pendant quarante-cinq minutes.

BOEUF A LA MODE

Ingrédients

5 lbs. de bœuf.
½ lb. de suif.
6 clous.
2 feuilles de laurier.
2 oignons tranchés.
1 carotte coupée fin.
1 cuillerée à soupe de farine.
1 chopine d'eau bouillante.
Sel et poivre au goût.

Préparation

Mettez le suif dans votre casserole, ajoutez l'oignon, les feuilles de laurier, les clous et les carottes, laissez cuire cinq minutes, puis mettez la viande bien assaisonnée avec poivre et sel et fraites-la brunir de chaque côté, ajoutez l'eau, couvrez et laissez mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre. Otez-la et épaississez le jus avec de la farine et servez chaud.



PAIN AU VEAU

Ingrédients

3 lbs. de veau maigre.
¼ lb. de lard salé.
2 œufs bien battus.

3 crackers au soda écrasés.
1 cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à thé de poivre.
3 cuillerées à soupe de crème.
2 cuillerées à soupe d'eau bouillante.



Préparation

Hachez le veau, le lard salé bien fin, puis ajoutez le sel, poivre, crackers (miettes), les œufs battus, la crème et l'eau chaude. Mélangez bien le tout, graissez un plat en granit et mettez ce mélange, bien paqueté, couvrez et faites cuire dans un fourneau modérément chaud une heure. Découvrez-le et laissez cuire encore une demi-heure. Servez ou chaud ou froid et coupez par tranches.

HACHIS AU CORN BEEF

Ingrédients

1 chopine de corn beef froid (haché).
½ cuillerée à thé de sel.
¼ tasse de crème.
1 chopine de patates froides (hachées).
½ cuillerée à thé de poivre.
1 cuillerée à soupe de beurre.
1 oignon.

Préparation

Frottez le dedans de votre poêle à frire avec un oignon. Mettez le beurre et laissez-le venir chaud, ajoutez la viande, les patates, le sel, poivre, et mêlez bien le tout ensemble. Humectez le tout avec la crème, en arrosant également et faites brunir votre hachis. Quand il est cuit, mettez dans un plat.

Vous pouvez faire brunir le hachis dans le fourneau si vous le désirez.

STEAK AU GRIL

Ingrédients

1 steak dans le porterhouse.
2 cuillerées à soupe de beurre.
1 cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à thé de poivre.



Préparation

Battez bien le steak avant de le mettre sur le gril. Faites chauffer votre poêle bien chaude, tournez constamment le steak sur le gril pendant sept à dix minutes, afin qu'il ne brûle pas. Mettez dans un plat bien chaud, mettez des morceaux de beurre sur le steak et pressez avec la pointe du couteau, saupoudrez de sel et poivre et servez avec sa propre sauce.

PATE AU POULET

Ingrédients

1 poulet de quatre livres.
2 cuillerées à soupe de beurre.
Poivre et sel.
Farine.

Préparation



Otez tout le gras d'aprés le poulet, coupez par morceaux et mettez dans de l'eau bouillante. Ajoutez du poivre et du sel et laissez cuire jusqu'à ce que la viande s'ôte bien d'après les os, ôtez la peau, faites refroidir et coupez par morceaux. Il faut qu'il y ait une pinte de jus dans la casserole pour faire la sauce. Ajoutez assez de farine pour faire une sauce épaisse, ajoutez 2 cuillerées soupe de beurre, en plus si vous désirez la sauce riche, et versez sur le poulet et laissez refroidir.

PATE POUR PATE AU POULET

Ingrédients

3 tasses d'Ogilvie's Royal Household.
2 cuillerées à thé de crème de tartre.
1 cuillerée à thé de soda.
½ tasse de beurre.
¼ tasse de saindoux.
Lait sucré.

Préparation

Sassez ensemble la farine, la crème de tartre, le soda et le sel. Défaites le beurre et le saindoux dans la farine (en miettes), puis ajoutez assez de lait sucré pour faire une pâte assez molle. Couvrez le plat creux de cette pâte, mettez la sauce au poulet qui est froide, puis couvrez avec de la pâte. Faites cuire une heure ou plus. N'oubliez pas de faire plusieurs ouvertures sur le dessus de la pâte afin de laisser passer l'air. Les pâtés au veau se font de la même manière.



CREME AU POULET

Ingrédients

1 poulet (grosseur ordinaire).
1 boîte de champignons.
2 tasses de crème.
1 tasse de lait.
4 cuillerées à soupe d'Ogilvie's Royal Household.
2 cuillerées à soupe de beurre.
1 oignon râpé.
Muscade, poivre blanc et rouge.

Prèparation

Faites bouillir le poulet et quand il est cuit coupez comme pour la salade. Mettez la crème et le lait dans une casserole et faites bouillir. Dans une autre poêle, mettez le beurre et quand il est fondu ajoutez la farine. Versez le lait et la crème sur la farine, assaisonnez d'oignon, muscade et poivre rouge et blanc. Mélangez le poulet, les champignons et la sauce ensemble, et mettez dans un plat à cuire, couvrez le dessus de miettes de pain et de petits morceaux de beurre et faites cuire vingt minutes jusqu'a ce que çà soit brun.

OIE ROTIE

Ingrédients

1 grosse oie, 6 tranches de lard salé.
1 tasse d'eau, sel.
Poivre, farce.
Sauce aux pommes, cresson.

Préparation



Frottez l'oie dans du savonnage chaud, puis rincez-la dans de l'eau froide et assèchez-la. Mettez la farce (après l'avoir nettoyée) et cousez l'ouverture. Garnissez-la de tranches de lard salè, placez-la dans une lèchefrite à gouttières, versez l'eau dans la léchefrite de dessous. Faites cuire dans un fourneau chaud deux heures et demie, et arrosez toutes les dix minutes. Otez les morceaux de lard à la dernière demi-heure. Garnissez le plat de cresson et servez avec une sauce aux pommes.

La recette de la farce aux patates est donnèe plus bas.

FARCE AUX PATATES



Ingrédients

2 tasses de patates écrasées.
1 tasse de mie de pain.
¼ tasse de lard salé (haché).
1 cuillerée à thé de jus d'oignon.
¼ tasse de beurre.
1 cuillerée à thé de sel.
½ cuillerée à thé de sauge.
1 œuf.

Préparation

Mettez dans les patates le beurre, l'œuf, le sel, le jus d'oignon, la sauge, la mie de pain et le lard salé, mélangez le tout ensemble et servez-vous en pour la farce.

POULET DU PRINTEMPS ROTI

Ingrédients

1 poulet, ½ tasse de farine.
1 tasse de saindoux. Poivre et sel.

Préparation



Choisissez un beau gros poulet du printemps, coupez les jointures. Mettez-le dans l'eau à la glace pendant cinq minutes, égouttez-le et mettez-le sur un plat dans la glacière pendant deux heures. Saupoudrez avec de la farine, du poivre et sel. Mettez le saindoux dans une lèchefrite et quand il est chaud, sautez le poulet dedans. ayant soin de le tourner souvent pour qu'il jaunisse également. Servez avec une sauce crèmeuse.

Il y en a qui préfèrent faire cuire le poulet dans le lard, afin qu'il soit plus gras, alors vous pouvez servir du lard avec le poulet.

FARCE AUX HUITRES

Ingrédients

10 crackers pilés. ½ tasse de beurre.
1 tasse d'huîtres. Sel et poivre.

Préparation

Pilez les crackers bien fin, mettez de l'eau bouillante jusqu'à ce que les crackers soient bien humides, ajoutez le beurre et assaisonnez au goût, en dernier mettez les huîtres hachées et mélangez le tout ensemble.

FARCE POUR LA DINDE

Ingrédients

6 tasses de mie de pain.
¼ lb. de lard salé.
2 cuillerées à soupe de beurre.
3 œufs. Sel, poivre, sauge et sarriette.



Préparation

Coupez le lard par petits morceaux, mélangez à la mie de pain, le beurre, poivre, sel, sauge et sarriette. Cassez dans ce mélange deux ou trois œufs pour que ça soit d'une bonne consistance. Insérez cette farce dans la poitrine et le corps et cousez-le.



COMMENT LA FARINE " ROYAL HOUSEHOLD " EST LIVREE AUX CLIENTS

Mets Pour Entrees

"Tel croit avoir des huitres qui n'a que des écailles."

MACARONI AUX HUITRES

Ingrédients

12 bâtons de macaroni.
Mie de pain ou crackers pilés.
Huîtres, sel, poivre et beurre.

Préparation

Cassez le macaroni en petits morceaux et faites bouillir dans l'eau salée pendant 20 minutes, jusqu'à ce qu'il soit mou. Mettez de la mie de pain dans le fond du plat, puis un rang de macaroni, un rang d'huîtres, assaisonnez au goût avec sel, poivre et beurre, ajoutez un autre rang de macaroni et ainsi de suite, jusqu'à ce que votre plat soit rempli, humectez avec du lait, couvrez le dessus avec de la mie de pain et faites cuire au fourneau.



CREME AU CHOU

Ingrédients

2 tasses de chou froid et haché fin.
1 cuillerée à soupe de beurre.
2 cuillerées à soupe Ogilvie's Royal Household.
2 tasses de lait chaud.
1 cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à thé de poivre
Crackers pilés.

Préparation

Faites fondre le beurre dans un vaisseau, ajoutez la farine tranquillement et brassez vite jusqu'à ce que ça devienne mou, puis ajoutez le lait chaud graduellement et brassez jusqu'à ce que ça devienne épais, ajoutez le sel le poivre, versez sur le chou, couvrez avec des miettes et humectez avec le beurre fondu, faites jaunir au fourneau.



PATES AUX HUITRES

Ingrédients

Pâte soufflée.
Huîtres, poivre, sel.
Crackers pilés.

Préparation

Doublez votre plat à pâté avec de la pâte soufflée, emplissez-le d'huîtres, un peu de beurre, ajoutez le jus des huîtres auquel vous aurez ajouté un peu d'eau, assaisonnez avec sel, poivre, couvrez avec les crackers pilés fin, faites cuire juste le temps pour que la pâte cuise.

La recette de la pâte soufflée a déjà été donnée.

CROQUETTES AU POULET

Ingrédients

2 cuillerées à soupe de beurre.
2 œufs.
4 tasses de patates écrasées.
4 tasses de poulet.
Poivre et sel.

Préparation

Mettez le beurre, les jaunes d'œufs battus, poivre et sel au goût dans les patates écrasées. Mettez cela sur le feu et brassez jusqu'à ce que ça soit chaud. Coupez le poulet en petits morceaux, assaisonnez au goût. Mélangez le tout ensemble. Formez dans le creux de votre main des boulettes de forme ovale et faites frire dans le beurre pour que ça devienne jaune foncé. Servez chaud.



HUITRES AU GRATIN

Ingrédients

Crackers pilés.
Huîtres.
Beurre.
1 tasse de beau lait.

Préparation

Mettez des biscuits au soda pilés dans le fond de votre plat, puis un rang d'huîtres, mettez des petits morceaux de beurre, poivre et sel, puis un autre rang de biscuits pilès, un rang d'huîtres et ainsi de suite, jusqu'à ce que le plat soit rempli. Sur le dessus, versez un peu de lait et faites cuire une heure et trois quarts.



BLANQUETTE DE POULET

Ingrédients

La viande blanche d'un poulet.
½ cuillerée à thé de soda.
½ tasse de crème.
2 œufs.
Sel et poivre.

Préparation

Mettez le soda dans la crème, faites chauffer et ajoutez le blanc de poulet coupé en petits morceaux; laissez bouillir cinq minutes et ôtez du feu, quand c'est froid, ajoutez les jaunes d'œufs battus, assaisonnez avec sel et poivre, puis ajoutez les blancs battus en neige, brassez légèrement, mettez dans des petits moules beurrés et faites cuire dans un fourneau chaud. Servez immédiatement.

PAILLES AU FROMAGE

Ingrédients

1 tasse de fromage râpé.
1 tasse d'Ogilvie's Royal Household.
½ cuillerée à thé de sel.
2 cuillerées à soupe de beurre.
Une pincée de poivre de Cayenne.



Préparation

Mélangez complètement le fromage, le sel, le poivre et le beurre, ajoutez assez d'eau froide pour que la pâte puisse se rouler mince, coupez-la en lisiéres de sept pouces de long par un demi-pouce de large. Mettez dans des moules et faites cuire promptement dans un fourneau bien chaud pendant 10 minutes.

CROQUETTES AUX PATATES

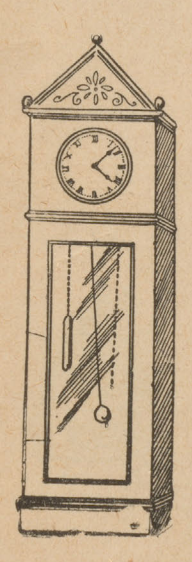
Ingrédients



2 tasses de patates écrasées et chaudes.
1 cuillerée à soupe de beurre.
½ cuillerée à thé de poivre blanc.
½ cuillerée à thé de poivre de céleri.
1 œuf.
Pain émietté.
Jus d'oignon si désiré.

Préparation

Mélangez tout ensemble, excepté l'œuf. Battez légèrement le jaune de l'œuf et mêlez-le à ce mélange, quand c'est refroidi. Faites-en des petites boulettes que vous roulez dans le mie de pain, puis trempez dans le blanc de l'œuf et saucez encore dans la mie de pain, faites cuire dans la graisse bouillante à peu près une minute.



Plats pour Déjeuner ou Souper

" Souvent on donne des croutes
a qui n'a pas de dents."

MORUE A LA MODE

Ingrédients

2 tasses de patates écrasées et froides.
2 cuillerées à soupe de beurre.
2 tasses de lait.
2 œufs (battus).
1 tasse de morue cuite.
Sel et poivre.

Préparation

Mélangez les patates avec le beurre, le lait, les œufs battus, sel et poivre au goût. Ajoutez la morue que vous aurez coupée en petits morceaux. Mettez dans un plat beurré et faites cuire 30 minutes.



OMELETTE BATTUE

Ingrédients

6 œufs.
2 cuillerées à soupe de lait.
2 cuillerées à soupe d'eau.
½ cuillerée à thé de poivre blanc.
½ cuillerée à thé de sel.
2 cuillerées à soupe de beurre.

Préparation

Battez bien les œufs ensemble, ajoutez tous les autres ingrédients et mélangez bien, filtrez ce mélange. Faites fondre le beurre dans la poêle et versez dedans en ayant soin de remuer constamment jusqu'à ce que ça soit mou et crèmeux: Servez tout de suite.

Ce plat peut varier en ajoutant n'importe quelle sorte de viande cuite hachée fine. Si vous mettez de la viande, il faut la mélanger aux œufs juste au moment de retirer du feu.

BOULETTES A LA MORUE

Ingrédients

1 tasse de morue cuite.
2 œufs.
1 tasse de biscuits au soda pilés.
Graisse.
1 tasse de patates écrasées.
Farine d'Ogilvie "Royal Household."
Patates frites et persil.

Préparation

Ecrasez bien la morue puis mélangez aux patates écrasées, ajoutez un œuf bien battu, mêlez le tout ensemble. Faites des petites boulettes, roulez-les dans la farine, puis dans l'œuf et ensuite dans les biscuits pilés et faites frire dans la graisse chaude. Mettez dans un plat et ornez de patates frites et bouquet de persil.



FEVES AU LARD A LA BOSTON

Ingrédients

4 tasses de fèves.
¼ lb. de lard salé.
¼ tasse de mélasse.
1 cuillerée à thé de moutarde.

Préparation

Faites tremper les fèves dans l'eau froide toute la nuit, le matin remettez-les dans de l'eau fraîche et froide et laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient assez molles pour planter une épingle au travers; mais faites attention qu'elles ne crèvent pas en cuisant. Si vous faites attention vous pouvez mettre un oignon en faisant bouillir. Quand elles sont molles, coulez-les à travers la passoire, et laissez couler l'eau froide dessus et mettez-les dans le pot à fèves. Versez l'eau bouillante sur le lard salé, séparez le gras et le maigre, grattez la peau jusqu'à ce qu'elle soit blanche. Coupez le lard par bandes d'un demi-pouce, mettez le lard avec les fèves et laissez seulement la peau exposée. Mettez dans une tasse une cuillerée à thé de moutarde, avec le quart d'une tasse de melasse et remplissez la tasse avec de l'eau chaude et versez sur les fèves. Ajoutez toujours assez d'eau pour les couvrir, jusqu'à la dernière heure, alors mettez le lard sur le dessus et laissez-le venir croustillant. Faites cuire huit heures dans un fourneau modérément chaud.

La moutarde donne aux féves un goût délicieux et conserve les féves entières.

Les fèves jaunes et les fèves de Lima sont excellentes, cuites de cette façons.

CREME AU POISSON

Ingrédients

2 tasses de poisson froid.
1 tasse de lait chaud.
1 feuille de laurier.
½ cuillerée à thé de jus d'oignon.
2 cuillerées à soupe de beurre.
2 cuillerées à soupe de farine.
½ cuillerée à thé de sel.
¼ cuillerée à thé poivre blanc.
½ tasse de pain émietté.

Préparation

Défaites le beurre et la farine ensemble pour en faire une crème, puis ajoutez le lait chaud et faites cuire au bain-marie en ajoutant sel, poivre, jus d'oignon et feuille de laurier. Brassez jusqu'à ce que la sauce devienne épaisse. Mettez dans un plat un rang de poisson froid, puis une couche de crème, un autre rang de poisson, puis le reste de la crème. Saupoudrez avec de la mie de pain, des petits morceaux de beurre et faites jaunir dans un fourneau modérément chaud.

N'importe quelle sorte de poisson froid peut servir.



HUITRES SAUTEES AU BACON

Ingrédients

De grosses huîtres.
Bacon coupé en tranches minces.
Citron, beurre fondu. Poivre.
Cure-dents. Cèleri. Toast.

Préparation

Lavez et asséchez les huîtres. Ayez autant de tranches de bacon que vous aurez d'huîtres. Placez une huître au bout d'une tranche de bacon et roulez le bacon dessus, puis mettez un petit cure-dent pour la tenir roulée. Quand elles sont toutes préparées, saupoudrez de poivre et sel, et faites-les frire dans le beurre fondu.

Servez sur toasts chaudes avec du céleri, et ornez le plat avec des tranches de citron et des feuilles de céleri.

OMELETTE A LA FRANCAISE

Ingrédients



4 œufs.
5 cuillerées à soupe d'eau à la glace.
½ cuillerée à thé de sel.
2 jaunes d'œufs.
Pincée de poivre.
1 cuillerée à thé de sucre.
1 cuillerée à soupe de beurre.

Préparation

Cassez les œufs dans un bol, battez-les avec une fourchette jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés, coulez-les et ajoutez l'eau froide, le sel, le poivre et le sucre. Faites fondre le beurre dans une poêle et versez le mélange. Mettez sur le feu et avec la fourchette remuez légèrement les parties cuites, afin qu'elles cuisent également. Quand l'omelette est en crème et est prise roulez-la délicatement d'un côté à l'autre et mettez dans le plat chaud et servez immédiatement.

CREME AUX OEUFS

Ingrédients

2 cuillerées à soupe de beurre.
3 cuillerées à soupe Ogilvie's Royal Household.
1½ tasse de lait.
1 cuillerée à thé de sel.
Pincée de poivre.
3 œufs (cuits durs).

Préparation



Défaites au bain-marie la fleur et le beurre ensemble, quand tout est fondu ajoutez le lait et brassez tout le temps jusqu'à consistence épaisse, assaisonnez avec poivre et sel. Séparez les blancs des jaunes, hachez les blancs bien fin et ajoutez à la crème. Mettez des toasts sur un plat, versez la crème dessus et passez les jaunes d'œufs à travers une passoire et mettez sur les toasts et la crème. Servez bien chaud.

OMELETTE SOUFFLEE

Ingrédients

4 œufs, 2 jaunes d'œufs, pincée de poivre.
6 cuillerées à soupe d'eau.
½ cuillerée à thé de sel.
1 cuillerée à soupe de beurre.

Préparation

Battez les œufs en neige (bien durs), les jaunes aussi jusqu'à ce qu'ils deviennent épais et d'une belle couleur jaune. Ajoutez l'eau, le sel et le poivre aux jaunes, mélangez bien le tout ensemble, puis mettez les blancs avec les jaunes. Mettez le beurre dans une poêle et quand il est chaud, mettez le mélange, laissez à une chaleur modérée pendant une couple de minutes, puis mettez dans un fourneau chaud et laissez cuire. Otez du fourneau, coupez-la en travers et tournez-la dans un plat bien chaud et servez.



AVIS.—Il faut toujours qu'il y ait plus de jaunes que de blancs d'œufs dans une omelette soufflée. Si vous observez cette règle vous aurez toujours du succés et l'omelette sera légère et gonflée.

PLAT ECONOMIQUE

Ingrédients

1 cuillerée à soupe de beurre.

½ cuillerée à thé d'oignon (haché fin).

1 cuillerée à soupe d'Ogilvie's Royal Household.

2-3 tasse d'eau chaude.

1 tasse de viande froide (hachée).

Patates pilées.

Préparation



Mettez le beurre et l'oignon dans une casserole et laissez sur le poêle, quand c'est chaud ajoutez la farine et brassez bien pour lier le tout ensemble. Ajoutez l'eau et assaisonnez au goût, ajoutez les patates pilées (si vous mettez le blanc d'un œuf battu en neige dans les patates, elles n'en seront que meilleures). Mettez dans un plat la viande et couvrez-la avec les patates pilées. Faites cuire pendant vingt-cinq minutes jusqu'à ce que ça soit d'un beau jaune et servez chaud.



La prime que vous obtenez avec

L'AVOINE OGILVIE

est une saveur délicieuse.

Il n'y a pas de "présents gratuits"—''pas de primes"—dans les paquets d'AVOINE OGILVIE.

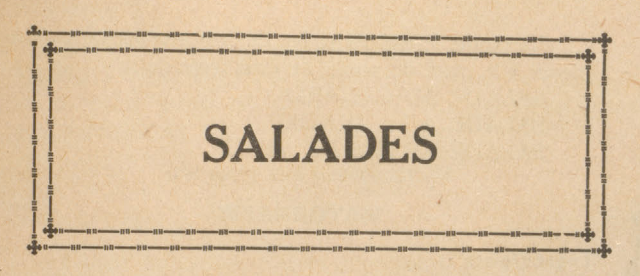
Nous vendons de l'Avoine Roulée—non de la porcelaine ou du bric-à-brac.

L'AVOINE OGILVIE est mise en paquets de **plein poids.** Vous payez l'Avoine. Vous obtenez de l'Avoine—rien que de l'Avoine—préparée au moyen de l'Avoine du Manitoba la plus choisie, la meilleure de la récolte.

Comme tout ce qui porte la marque de commerce OGILVIE l'AVOINE OGILVIE est sans égale pour sa haute qualité et spécialement remarquée pour son goût délicieux.

Si l'Avoine Roulée est votre mêts favori pour le déjeuner, employez celle d'OGILVIE, en paquets scellés aux moulins.

Recherchez la marque "Moose Head."



SALADES

" Qui se plaint de manger des feves, ne voit pas celui qui mange les cosses."

Il n'y a aucune règle absolue dans la préparation des salades; les plus simples sont toujours les plus faciles. Commencez par celles-là, et graduèllement vous deviendrez experts.

La seule règle à observer pour toutes sortes de salades, c'est de les servir bien froides et joliment décorées. Vous pouvez en inventer de nouvelles, car de nos jours, il y a mille manières d'imaginer des salades nouvelles.



SALADE AU POULET

Ingrédients

1 poulet, 1 oignon (haché).
1 feuille de laurier. 6 clous.
1 cuillerée à thé de sel.
½ cuillerée à thé de poivre blanc.
Jus de citron. Céleri Mayonnaise.
Crème fouettée. Laitue. Macis. Câpres.

Préparation

Nettoyez et préparez le poulet. Mettez-le dans l'eau bouillante, ajoutez l'oignon, la feuille de laurier clous et macis. Faites bouillir pendant cinq minutes à gros feu puis baissez les feux et laissez cuire tranquillement jusqu'à ce que le poulet soit tendre.

En cuisant de cette manière la viande brune deviendra presqu'aussi blanche que la viande de la poitrine. Quand le poulet est froid coupez-le en petits morceaux carrés, ayant soin d'enlever la peau et le gras. Pour une chopine de viande, mettez une cuillerée à soupe de jus de citron, que vous mettez sur la viande de poulet et puis placez sur la glace. Quand c'est prêt à servir, mélangez le poulet avec deux-tiers de céleri blanc, coupé en petits morceaux. Assaisonnez de poivre et sel et mêlez la mayonnaise. (Recette donnée ailleurs.) Ajoutez de la crème fouettée au goût, et versez sur la salade. Servez sur des feuilles de laitue et ornez le plat avec des petites feuilles de céleri. Mettez sur le dessus de la salade des câpres.



La dinde, le canard et les ris de veau peuvent s'employer à la place du poulet et vous ferez de la

SALADE AU CANARD
SALADE A LA DINDE
SALADE AU RIS DE VEAU



MAYONNAISE

Ingrédients

2 jaunes d'œufs crus.
2 tasses d'huile d'olive.
1 cuillerée à thé de moutarde préparée.
1 cuillerée à thé de jus de citron.
Le jaune de deux œufs cuits durs.
2 cuillerées à thé de sel.
½ cuillerée à thé de poivre.
2 cuillerées à soupe de vinaigre. Sucre.

Préparation

Placez votre bol à mayonnaise dans un autre vaisseau rempli de glace pilée. Mettez les jaunes d'œufs crus et les jaunes des œufs durs ensemble dans le bol. Mettez quelques gouttes d'huile et défaites les jaunes en crème, ajoutez la moutarde, le sel, le poivre et une pincée de sucre, ensuite ajoutez l'huile goutte à goutte jusqu'à ce que la mayonnaise soit épaisse et assez dure pour se tenir, il faut qu'elle soit brillante. Eclaircissez-la en ajoutant le vinaigre goutte à goutte jusqu'à ce que la mayonnaise soit de bonne consistance. Ajoutez le jus de citron et juste au moment de servir mettez les blancs d'œufs battus en neige. Gardez la mayonnaise très froide.

Si vous préférez une mayonnaise plus douce omettez la moutarde et le poivre. Pour la salade aux fruits servez-vous du sucre.

Pour une mayonnaise encore plus douce ne mettez ni moutarde, ni poivre et ne vous servez que de la moitié de l'huile et employez la crème à la place.





SALADE AU SAUMON

Ingrédients

1 boîte de saumon.
1 tasse de céleri (haché).
2 œufs (bouillis durs).
1 tasse de mayonnaise.
Olives.
Feuilles de laitue.

Préparation

Extrayez l'huile du saumon, enlevez les os, la peau. Mélangez bien avec une fourchette, ajoutez le céleri, un œuf dur haché fin, puis la mayonnaise. Ornez le plat avec des olives et les feuilles de laitue.

SALADE A LA WALDORF

Ingrédients



1 tasse de pommes (pelées et hachées).
1 tasse de céleri (haché).
½ tasse noix Grenoble (hachées).
Mayonnaise.
Feuilles de laitue.

Préparation

Mélangez ensemble les pommes, céleri, noix Grenoble avec la mayonnaise. Ornez le plat avec des feuilles de laitue. Préparez cette salade juste au moment de la servir, car les pommes hachées longtemps d'avance deviennent noires.

AUTRE MAYONNAISE

Ingrédients

4 cuillerées à soupe de beurre.
1 cuillerée à soupe Ogilvie's Royal Household.
1 cuillerée à soupe de sel de céleri.
1 cuillerée à soupe de moutarde.
1 cuillerée à soupe de sucre.
1 tasse de lait.
½ tasse de vinaigre ou le jus d'un citron.
3 œufs.
Pincée de poivre Cayenne.

Préparation



Mettez le beurre dans un vaisseau, ajoutez la farine et brassez jusqu'à ce que ça soit bien lié, faites attention de ne pas brunir, ajoutez le lait et laissez jeter un bouillon. Mettez votre vaisseau au-dessus de la vapeur, battez ensemble œufs, sel, poivre sucre et moutarde, puis ajoutez le vinaigre ou le jus de citron. Brassez cela jusqu'à ce que ça bouille et devienne épais comme une meringue molle, cinq minutes sont ordinairement suffisantes pour la cuisson.

SALADE AUX PATATES

Ingrédients

6 tasses de patates (cuites).
1 petit oignon.
Poivre et sel.



Préparation

Hachez les patates et l'oignon bien fin, ajoutez sel et poivre au goût. Mélangez avec la préparation suivante:

MAYONNAISE BOUILLIE

Ingrédients

3 cuillerées à soupe de beurre.
6 cuillerées à soupe de vinaigre.
3 œufs.
6 cuillerées à soupe de lait.
1 cuillerée à thé de moutarde (préparée).
½ cuillerée à thé de sel.
½ cuillerée à thé de sel de céleri.
¼ cuillerée à thé de poivre.

Préparation

Mettez le vinaigre et le beurre dans un vaisseau en porcelaine ou en granit sur le poêle. Quand le beurre est fondu, faites-le refroidir. Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien légers, ajoutez la moutarde, le sel de céleri, le poivre et le lait. Versez cela dans le beurre refroidi, puis remettez sur le poêle en brassant constamment le fond du vaisseau. Quand elle commence à épaissir, ôtez-la tout de suite et brassez jusqu'à ce qu'elle soit bien unie.



SALADE AUX BETTERAVES

Ingrédients

½ douzaine de betteraves.
Vinaigre, concombres (hachés).
Céleri, feuilles de laitue, persil.

Préparation

Faites bouillir les betteraves, pelez-les pendant qu'elles sont chaudes, coupez les deux bouts et creusez le centre, couvrez-les de vinaigre et laissez-les tremper toute la nuit. Quand vous en avez besoin, remplissez-les avec une égale quantité de concombres et de céleri hachés fin. Placez chaque betterave sur une feuille de laitue et versez dessus la mayonnaise bouillie, puis mettez du persil haché fin. Cette salade est délicieuse.

SALADE AU CHOU

Ingrédients

½ tasse de vinaigre.
1 cuillerée à soupe de beurre.
1 cuillerée à soupe de moutarde.
1 cuillerée à soupe de cassonade.
1 œuf.
½ tasse de lait sucré.
½ d'un chou.
Poivre et sel.

Préparation

Mettez le vinaigre et le beurre ensemble dans un vaisseau sur le poêle et laissez jeter un bouillon. Après avoir bien mélangé, ajoutez la moutarde, la cassonade, le lait et les œufs bien battus. Brassez doucement avec le vinaigre jusqu'à ce qu'il bouille. Coupez le chou bien fin, assaisonnez au goût, mettez dans la mayonnaise et laissez jeter un bouillon. Quand c'est froid c'est prêt à servir.

SALADE AUX ORANGES ET AUX BANANES

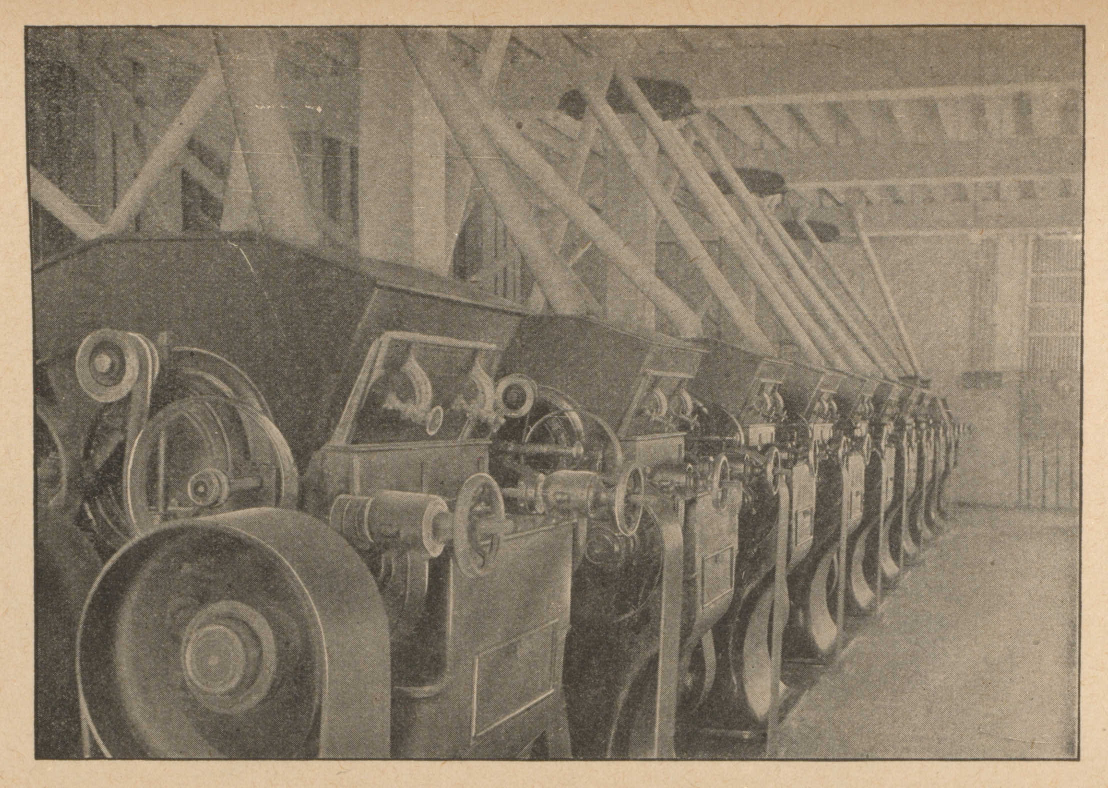
Ingrédients

6 oranges. 3 bananes.
Le jus d'un demi citron.
½ tasse de jus d'ananas.
½ tasse de sucre.
Le blanc d'un œuf.



Préparation

Pelez et coupez en petits morceaux quatre oranges et les bananes. Mêlez le jus de citron, le sucre, 1 blanc d'œuf battu avec le jus des deux autres oranges. Faites bouillir, coulez et versez sur les fruits, puis ajoutez le jus d'ananas en dernier. Servez bien froid.



Etage des Rouleaux, Moulin Royal.
THE OGILVIE FLOUR MILLS COMPANY, LIMITED, MONTREAL

Mets Préparés avec le "Chafing Dish"

" Le principal plaisir de la table n'est pas dû a un assaisonnement couteux ou a un gout exquis, il réside en vous-même."—Horace.



" L'usage du Chafing-Dish, contrairement a l'opinion générale, est beaucoup plus ancien que le temps présent. Il date en quelque forme du temps des Grecs et des Romains.

Maintenant l'alcool est le combustible employé pour chauffer la lampe placée au-dessus du Chafing-Dish. C'est préférable d'avoir un cabaret au-dessous de la lampe, afin de protéger le tapis et la table de l'alcool et du feu. Après avoir rempli la lampe avec l'alcool, remettez tout de suite le couvercle, afin d'éviter tous les ennuis que pourrait occasionner le feu dans l'alcool.

Le Chafing-Dish demande beaucoup de surveillance. Il y a comparativement peu de personnes qui se servent du Chafing-Dish, mais pour le bénéfice du petit nombre qui en font usage, nous donnons les recettes suivantes:

WELSH RAREBIT

Ingrédients

½ lb. de fromage.
2 tasses crème ou lait.
2 cuillerées à thé de moutarde.
2 cuillerées à thé de beurre.
1 cuillerée à thé de sel.
½ lb. biscuits au Soda (frais).



Préparation

Râpez le fromage et mettez-le dans le chafing-dish, brassez constamment jusqu'à ce qu'il soit fondu, puis ajoutez la crème ou le lait que vous ferez chauffer un peu et brassez jusqu'à ce que ça soit uni. Mélangez la moutarde, le sel, le poivre et les œufs battus, et mettez dans le mélange ci-dessus, quand c'est épais versez sur les biscuits beurrés.

CREME AUX HUITRES

Ingrédients

1 douzaine d'huîtres.
2 jaunes d'œufs.
½ tasse de crème.
1 cuillerée à thé de beurre.
Sel et poivre au goût.

Préparation

Hachez les huîtres bien fin, assaisonnez avec le sel et le poivre, faites fondre le beurre, ajoutez les huîtres. laissez jeter un bouillon, puis ajoutez les jaunes d'œufs battus avec la crème.

HUITRES A LA NEWBURG

Ingrédients

2 tasses d'huîtres.
1 cuillerée à soupe de beurre.
3 jaunes d'œufs.
½ tasse de crème.
Sel et poivre au goût.

Préparation

Coulez et ôtez les morceaux d'écaille des huîtres. Faites fondre le beurre, ajoutez le sel, le poivre et les huîtres et laissez cuire tranquillement pendant six minutes. Battez les jaunes d'œufs avec la crème et versez sur les huîtres, du moment que c'est en crème, servez.

CREME AUX CREVETTES AVEC POIS VERTS

Ingrédients

½ tasse de crème.
2 cuillerées à soupe de beurre.
2 petits boîtes de crevettes.
1 boîte de pois français.
1 cuillerée à soupe de farine.
2 œufs.
½ lb. de biscuits soda.

Préparation

Faites chauffer la crème, ajoutez le beurre et la farine défaits en crème, brassez jusqu'à ce que le tout soit bien lié, ajoutez les crevettes, les œufs battus, et les pois. Quand c'est bien chaud, servez sur des toasts ou bien sur des biscuits beurrés. Le saumon peut être employé à la place des crevettes.

OEUFS VENiTIENS

Ingrédients

1 boîte de tomates. 1 lb. de fromage.
5 jaunes d'œufs.
1 petit oignon.
1 cuillerée à soupe de beurre.
Une pincée Cayenne.
Poivre et sel au goût.



Préparation

Mettez le beurre dans le Chafing-Dish, ajoutez l'oignon râpé et faites cuire cinq minutes. Mettez le fromage coupé en petits morceaux et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit tout fondu, ajoutez le jus des tomates qui a été chauffé et coulé, puis les jaunes d'œufs bien battus, le poivre et le sel.

HOMARD A LA NEWBURG

Ingrédients

2 tasses de crème. 2 œufs.
2 cuillerées à soupe de beurre.
2 tasses de homard.
1 cuillerée à soupe de farine.
¼ cuillerée à thé de moutarde.
Sel et poivre. Worcestershire (sauce).

Préparation

Mettez la crème dans le Chafing-Dish quand elle est chaude, ajoutez le beurre et la farine défaits en crème et brassez jusqu'à ce que ce soit bien lié ensemble. Ajoutez le homard coupé en petits morceaux et laissez jeter un bouillon, mettez dedans les œufs battus assaisonnez avec poivre et sel et la moutarde, mêlez la sauce Worcestershire. Quand c'est bien cuit, versez sur les biscuits ou toasts. Une tasse de pois verts peut être ajoutée si vous le désirez.

CONFITURES ET MARINADES

" Le miel est fait pour qu'on le lèche."

CONSERVES AUX FRAMBOISES

Ingrédients

Framboises fraîches.
Sucre.

Préparation



Prenez une tasse de sucre pour deux tasses de framboises, emplissez les pots alternativement avec des framboises et du sucre, mettez-les dans une bouilloire sur le poêle (si vous vous servez de jarre en verre, mettez un petit bâton pour empêcher de casser), emplissez la bouilloire avec de l'eau froide jusqu'au dessus des pots ou jarres. A mesure que les framboises se fixent, remettez des framboises et du sucre jusqu'à ce que le pot soit plein et le jus rouge. Puis mettez les couvercles sur les pots, fermez hermétiquement et laissez cuire encore cinq minutes. Retirez-les de l'eau et placez-les sur une planche, non exposée aux courants d'air.

MARMELADE A L'ORANGE

Ingrédients

6 oranges.
3 citrons.
10 tasses d'eau.
10 tasses de sucre.

Préparation

Tranchez les oranges et les citrons mince, ôtez les graines, faites tremper vingt-quatre heures dans l'eau. Faites bouillir pendant une heure, ajoutez le sucre et faites bouillir une autre heure jusqu'à ce que ça devienne en gelée. Mettez dans des verres et couvrez-les.

GELEE AUX EPICES

Ingrédients



4 lbs. de pommes.
1½ cuillerée à soupe de clous entiers.
2 cuillerées à soupe de casses.
Sucre.

Préparation

Coupez les pommes en petits morceaux, et couvrez-les avec le vinaigre et l'eau, à peu près moitié de chaque. Mettez les épices dans un petit sac et faites bouillir avec les pommes, égouttez et ajoutez une tasse de sucre pour une tasse de jus, faites cuire jusqu'à consistance d'une gelée, puis ôtez le sac d'épices et mettez dans les jarres.

POIRES AU GINGEMBRE

Ingrédients

4 tasses de gingembre (confiture).
Jus de quatre citrons.
L'écorce de cinq citrons.
Eau chaude. 8 lbs. poires.
6 lbs. sucre. 2 oranges.

Préparation

Coupez le gingembre en tranches minces. Pressez le jus des citrons et des oranges et coupez l'écorce en petits fragments. Pelez les poires et coupez-les en travers par tranches. Ajoutez assez d'eau chaude pour faire dissoudre le sucre, quand il est chaud mettez le jus de citron et des oranges, le gingembre, l'écorce des citrons et l'écorce d'orange, puis les poires. Faites cuire tranquillement trois heures. Mettez dans des pots d'une chopine et cachetez-les. Gardez dans un endroit froid et sec.

CONFITURES AUX PECHES

Préparation

Pelez les pêches et mettez dans un vaisseau au-dessus de l'eau bouillante, couvrez bien; une assiette en grés mise dans le vaisseau conservera le jus qui pourra être ajouté au sirop. Laissez cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'on puisse les piquer avec une fourchette. Faites un sirop, une demi-livre de sucre pour une chopine d'eau. Mettez les fruits dans les pots, quand ils seront pleins versez le sirop chaud dessus. Cette maniére est excellente pour tous les gros fruits.

CHOW-CHOW

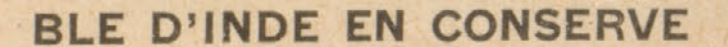
Ingrédients

1 mesure de tomates vertes.
½ mesure de tomates mûres.
12 oignons, 3 choux.
1 tasse de sel, 2 tasses de raifort râpé.
6 tasses (3 lbs.) cassonade.
1 cuillerée à soupe de poivre noir.
1 cuillerée à soupe de moutarde.
1 cuillerée à soupe de grains de céleri.
Vinaigre.

Préparation

Hachez et mélangez les tomates, oignons, choux et le poivre rouge. Saupoudrez de sel et laissez reposer vingt-quatre heures, puis coulez et mettez dans une casserole avec le raifort râpé, le sucre et le poivre noir, la moutarde et les grains de céleri, couvrez le tout avec du vinaigre et faites bouillir jusqu'à ce qu'il devienne clair.





BLE D'INDE EN CONSERVE

Préparation

Otez le blé d'inde d'après les épis, mettez ces épis dans un vaisseau, couvrez-les d'eau froide et faites bouillir vingt minutes. Coulez l'eau dans laquelle les épis ont bouilli, en proportion de quatre tasses d'eau pour deux tasses de blé d'inde et deux cuillerées à soupe de sucre, faitres cuire sur le dessus du poêle jusqu'à ce que ça commence à gonfler. Emplissez les jarres en verres, mettez les elastiques et les couvercles et placez-les encore dans une bouilloire d'eau chaude. Serrez les couvercles, enveloppez dans du papier et mettez-les dans une place fraîche et sombre.

FEVES CONSERVEES

Préparation

Mettez les fèves dans de l'eau chaude, laissez-les cuire, pour qu'elles deviennent tendres pendant deux heures. Emplissez les jarres pleines de fèves avec l'eau dans laquelle elles ont cuit. Mettez les élastiques autour des jarres et les couvercles et vissez-les assez bien, puis faites cuire encore une heure de plus dans une bouilloire d'eau chaude. Serrez les couvercles, enveloppez dans du papier et mettez-les dans une place fraîche et sombre.

MARINADE AUX TOMATES

Ingrédients

1 mesure de tomates vertes. 6 gros oignons.
1 tasse de sel. 8 tasses d'eau.
4 tasses de vinaigre.
2 lbs. de cassonade. ¼ lb. de moutarde.
2 cuillerées à soupe cannelle.
2 cuillerées à soupe de toutes les épices.
2 cuillerées à soupe de clous.
2 cuillerées à soupe de gingembre.
1 cuillerée à thé de poivre de Cayenne.

Préparation

Tranchez les tomates et les oignons, saupoudrez le sel dessus et laissez reposer toute la nuit, coulez-bien le lendemain matin et mettez dans une casserole en porcelaine avec de l'eau et du vinaigre, laissez ce mélange, bouillir pendant quinze minutes, ajoutez les autre ingrédients et laissez bouillir encore quinze minutes de plus. Si vous préférez, les épices foncées peuvent être mises dans un sac.



MARINADES SUCREES

Ingrédients

4 tasses de vinaigre.
4 tasses de cassonade.
2 cuillerées à soupe de clous ronds.
Toutes sortes d'épices et cannelle.
7 lbs. fruits (melon d'eau écorce) pommes et des concombres mûrs et sans graines.

Préparation

Faites bouillir les fruits jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mettez-les dans des pots, faites bouillir les autres ingrédients quelques minutes et versez sur les fruits quand c'est chaud et mettez de côté.

MARINADE AUX CONCOMBRES

Ingrédients

100 petits concombres. 1 tasse de sucre.
1 cuillerée à soupe d'épices mélangées.
1 piment rouge.
4 tasses de vinaigre de vin blanc.
Un petit morceau d'alun.

Préparation

Faites une saumure et versez sur les petits concombres, laissez tremper toute la nuit. Le matin, rincez

les petits cornichons dans l'eau claire. Prenez une moitié de vinaigre pour deux moitiés d'eau et couvrez les cornichons, faites jeter un bouillon, et jetez sur les concombres, échaudez-les pendant cinq minutes. Coulez-les et mettez-les dans des jarres. Faites bouillir le vinaigre blanc, le sucre, les épices, le piment rouge coupé en petits morceaux et l'alun, faites jeter un bouillon et versez sur les cornichons. Scellez bien les pots.





Bureau Chef:
FARINE OGLIVIE'S ROYAL HOUSEHOLD
MONTREAL

GELÉE et CRÈMES

GELEE AUX FRUITS

Ingrédients

¾ boite de gélatine. 2. tasses d'eau froide.
2 tasses d'eau bouillante
Le jus d'un citron. 3 oranges.
2 bananes. ½ lb. raisin Malaga.
6 figues. 10 noix de Grenoble.

Préparation

Faites dissoudre la gélatine dans l'eau froide, puis ajoutez l'eau bouillante et le jusudu citron. Coupez les fruits et les noix en petits morceaux, ôtez les graines des raisins et brassez tout cela dans la gélatine. Mettez prendre dans un moule et servez avec de la crème fouettée.

CREME CUITE AU FOUR

Ingrédients

2 tasses de lait.
4 œufs.
1 tasse de sucre.
Vanille au goût.

Préparation

Battez les jaunes d'œufs avec le sucre et brassez les dans le lait bouillant, continuez de brasser jusqu'à ce que le lait et les œufs soient pris. Battez les blancs en neige et mettez sur le dessus du custard. Vous pouvez mettre ce mélange soit dans un grand plat ou bien dans des verres à custard.

POUDING A L'ORANGE

Ingrédients

5 oranges. 1 tasse de sucre (petite).
2 tasses de lait. 3 œufs.
1 cuillerée à soupe de farine.
1 cuillerée à soupe de sucre.

Préparation

Choisissez des oranges juteuses et sucrées, ôtez l'écorce et coupez-les en tranches minces, ôtes les graines, puis jetez le sucre dessus. Faites bouillir le lait au bain-marie, ajoutez les jaunes d'œufs bien battus, puis la farine délayée avec un peu de lait froid, brassez jusqu'à ce que ça devienne épais, puis versez sur les fruits. Battez les blancs bien en neige et étendez sur le pouding pour en faire une meringue, saupoudrez de sucre et faites prendre au fourneau quelques minutes. Servez froid.

Les fraises ou autres fruits peuvent remplacer les oranges.

Les pêches font un pouding délicieux.



CREME ESPAGNOLE

Ingrédients

4 tasses de lait.
½ boîte de gélatine.
4 œufs.
2-3 tasse de sucre.

Préparation

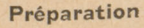
Faites tremper la gélatine dans le lait toute la nuit, le matin ajoutez le sucre aux jaunes d'œufs battus, puis mettez dans la gelatine et le lait, brassez beaucoup, ajoutez les blancs battus en neige. Mettez de l'essence, si vous le désirez. Faitres prendre dans un moule dans une place froide et servez comme crème à la glace.

CREME CUITE AU CHOCOLAT

Ingrédients



3 tasses de lait.
2 onces de chocolat sucré.
½ tasse de sucre.
4 œufs.



Préparation

Mettez le lait chauffer au bain-marie, râpez le chocolat dans un bol, ajoutez le sucre et les jaunes d'œufs que vous battez en crème. Quand le lait commence à plisser sur le dessus, ajoutez-le graduellement dans le bol contenant le chocolat, les œufs et le sucre, brassez vivement afin d'empêcher de se masser, puis remettez au bain-marie et laissez prendre en crème. Laissez refroidir, puis servez avec de la crème fouettée sur le dessus.

CHARLOTTE AUX FRAISES

Ingrédients

4 tasses de lait.
6 œufs.
¾ tasse de sucre.
Gâteau d'éponge (recette ailleurs).
Crème douce.
Fraises.

Préparation

Faites un custard mou avec le lait, les jaunes d'œufs le sucre et l'essence au goût. (La recette a été donnée pour le custard mou.) Mettez dans un plat en cristal un rang de gâteau d'éponge coupé en tranches, que vous trempez dans la crème douce, puis un rang de fraises sucrées au goût, puis un autre rang de gâteau et de fraises comme avant. Quand la meringue est froide versez dessus. Battez les blancs en neige, ajoutez un peu de sucre, mettez sur le dessus, puis décorez avec des fraises.

BLANC-MANGE

Ingrédients

4 tasses de lait.
1 tasse de sucre.
Une petite poignée de mousse d'Irlande.
Essence de citron.

Préparation

Lavez entièrement la mousse, mettez dans un vaisseau et versez le lait dessus. Mettez ce vaisseau bien fermé dans un autre vaisseau rempli d'eau bouillante, laissez reposer jusqu'à ce que la mousse épaississe le lait, puis coulez dans un tamis bien afin, ajoutez le sucre et l'essence au goût. Mouillez le moule dans l'eau froide, versez le blanc-mange dedans et mettez-le au froid. Quand le moule est fermé, décollez les côtés du moule et tournez-le dans un plat en porcelaine ou en cristal. Servez avec du sucre et de la crème.

CREME AU TAPIOCA

Ingrédients

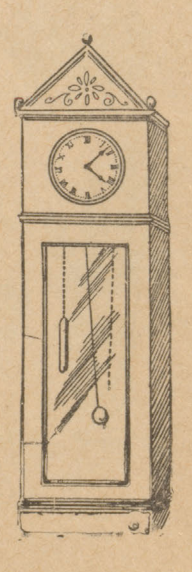
2 tasses de lait.
2 cuillerées à soupe de tapioca.
½ tasse de sucre.
2 œufs.
Une pincée de sel.

Préparation

Faites cuire le lait, le tapioca et le sucre dix minutes dans un double vaisseau. Ajoutez les jaunes d'œufs battus et une pincée de sel, puis les blancs battus en neige. Quand c'est froid, versez sur des confitures aux pêches coupées en petits morceaux.

Servez avec de la crème fouettée si vous aimez.





Creme a la Glace et Sorbets

" Eh bien, adieu a la chaleur, salut a la gelée."
—Le Marchand de Venise.

MANIERE DE CONGELER LES CREMES

Mettez la crème froide dans votre moule à geler. Placez-le dans le seau rempli de glace jusqu'au bord, mettez du gros sel également partout sur la glace en paquetant le seau. Couvrez et attachez le congélateur, puis tournez tranquillement jusqu'à ce que ça soit difficile à remuer. Ouvrez le moule et puis enlevez le batteur, grattez la crème de chaque côté, puis mélangez bien dans le moule, fermez le moule, et faites égoutter la saumure. Remettez d'autre glace et du sel, recouvrez le seau entièrement avec une couverture quelconque et laissez reposer deux heures.

Dans les grosses chaleurs il faut renouveler le sel et la glace plusieurs fois, gardez la couverture humide avec la saumure du congélateur.

ORANGE GLACEE

Ingrédients

4 tasses d'eau.
2 tasses de sucre.
2 tasses de jus d'orange.
½ tasse de jus de citron.
L'écorce râpée d'une orange.
L'écorce râpée d'un citron.



Préparation

Faites un sirop avec le sucre et l'eau, faites bouillir quinze minutes, ajoutez le jus d'orange et de citron et puis les écorces râpées. Congelez d'après les directions déjà données et servez dans des verres.

CREME A LA GLACE AUX FRAISES

Ingrédients

4 tasses de crème.
4 tasses de fraises.
2 tasses de sucre.

Préparation

Ecrasez les fraises et le sucre ensemble, laissez reposer une à deux heures. Ajoutez la crème, passez à travers un pressoir dans le congélateur et congelez d'après les directions.

CREME A LA GLACE A LA VANILLE

Ingrédients

3 tasses de crème. 1 tasse de sucre (petite).
1 tasse de lait. 2 œufs.
1 cuillerée à soupe de vanille.

Préparation

Battez les œufs, mélangez tout ensemble et congelez d'après les directions. Toute autre sorte d'essence peut être employée à la place de la vanille si c'est préféré.

SORBET AU CITRON

Ingrédients

4 citrons.
2 tasses de sucre.
4 tasses d'eau bouillante.



Préparation

Découpez et pelez l'écorce de deux citrons, bien mince, et faites attention de mettre la partie pâle de l'écorce. Mettez ces pelures dans un bol. Ajoutez l'eau bouillante et laissez reposer dix minutes, il faut que ça soit bien couvert. Coupez les citrons par moitié, ôtez les noyaux, exprimez-en le jus et ajoutez-le avec le sucre à l'eau. Ajoutez plus de sucre si nécessaire; quand c'est froid, coulez à travers un tamis dans le moule et faites congeler.

SORBET A L'ORANGE

Ingrédients

3 tasses de sucre.
6 tasses d'eau.
Le jus de 10 oranges.

Préparation

Faites bouillir le sucre et l'eau pendant vingt-cinq minutes, ajoutez le jus d'oranges, coulez et faites congeler.

CAFE PARFAIT



Ingrédients

3 tasses de crème.
½ tasse de café fort (clarifié et froid).
1 tasse de sucre.

Préparation

Fouettez bien la crème, bien épaisse, ajoutez le café un peu à la fois pendant que vous fouettez. Mettez dans le moule et paquetez bien avec de la glace pilée fin et du gros sel. Durant l'hiver la neige est mieux que la glace. Ceci doit toujours être prêt avant que la crème soit fouettée.

SORBET A LA FRAISE

Ingrédients

3 tasses de jus de fraises.
2 tasses de sucre.
3 tasses d'eau.
Le jus de deux citrons.

Préparation

Faites bouillir le sucre et l'eau ensemble pendant vingt-cinq minutes, ajoutez le jus des citrons et fraises. Coulez et faites congeler. Le sorbet aux framboises se prépare de cette façon.

SORBET A L'ANANAS

Ingrédients

2 tasses d'ananas frais ou.
1 boîte d'ananas râpé.
3 tasses de sucre.
Le jus d'un citron.
8 tasses de lait.
1 cuillerée à soupe de vanille.



Préparation

Mélangez et faites congeler comme la crème à la glace. Les fraises ou n'importe quel autre fruit peuvent être employés.

ANANAS GLACE

Ingrédients

4 tasses d'eau. 2 tasses de sucre.
Le jus de six citrons.
4 tasses d'eau glacée.
1 boîte d'ananas râpé.

Préparation



Faites un sirop avec l'eau et le sucre, laissez bouillir quinze minutes, ajoutez l'ananas glacé et le jus de citrons. Faites refroidir et ajoutez l'eau glacée. Congelez comme de la neige, en mettant moitié glace et moitié sel.

PUNCH ROMAIN

Ingrédients

8 tasses d'ananas glacé.
1 tasse de rhum de la Jamaïque.
½ lb. de sucre. 4 blancs d'œufs.
2 cuillerées à soupe de vanille.
2 tasses de champagne. 1 tasse d'eau.

Préparation

Mettez le sucre dans une casserole, ajoutez une tasse d'eau. Faites bouillir jusqu'à ce qu'il se forme une boule dure quand vous jetez une goutte dans l'eau froide, et si vous pouvez la rouler entre vos doigts, le sirop est fait. Battez les blancs en neige, ajoutez graduellement le sirop chaud dans les blancs d'œufs en brassant jusqu'à ce que ça soit froid. Mélangez le rhum et la vanille avec l'ananas glacé, et battez-les dans le mélange d'œufs, fouettez dans le champagne et servez immédiatement.

VIN AU RAISIN SAUVAGE

Préparation

Otez les queues des raisins. Pour un gallon de raisin mettez un gallon d'eau bouillante, laissez reposer pendant une semaine sans brasser, puis coulez-le. Pour chaque gallon de jus, mettez quatre livres de sucre blanc, mettez cela dans une grande jarre en grès, quand ça fermente, coulez encore et mettez en bouteilles. Si vous le filtrez avant de le mettre en bouteilles il sera plus clair. Plus il est vieux meilleur il est.

SIROP DE FRAMBOISES

Préparation



Quatre pintes de framboises rouges pour une pinte de vinaigre blanc, laissez tremper quatre jours puis coulez. Pour chaque chopine de jus ajoutez une livre de sucre granulé. Faites bouillir vingt minutes, et puis mettez en bouteilles et gardez dans un endroit sec et frais.

PLATS POUR LES MALADES

De telles friandises pour eux, leur santé pourrait en souffrir: autant leur envoyer des dentelles quand ils ont besoin d'une chemise.

—Goldsmith.

Les mesures les plus importantes sont nécessaires pour la préparation de la nourriture des malades. Le plus souvent la diète est préférable aux médicaments. Une nourriture saine, la meilleure préparation, un service prompt et délicat, sont les qualités essentielles.

Il ne faut jamais consulter le malade pour le menu. Variez les mets et cela lui aiguisera l'appétit.

Premièrement, préparez le cabaret avec beaucoup de soin, mettez toujours une serviette sans taches, puis choisissez toujours les plus jolis et plus petits plats, placez-les d'une manière convenable. Servez les mets chauds dans des plats chauds, puis les mets froids dans des plats froids.

Un mélange de jus de fruits avec de l'eau froide est un breuvage salutaire et rafraîchissant pour les malades qui one de la fièvre.

Si le malade vous demande des œufs crus, pour un changement, préparez-lui une limonade chaude dans laquelle vous battrez et brasserez un œuf. Ce breuvage est dèlicieux.

Faites attention que la limonade ne soit jamais assez chaude pour cuire les œufs.



SOUPE AUX AMANDES

Ingrédients

½ lb. d'amandes.
2 tasses de lait.
2 cuillerées à soupe de sucre.
½ cuillerée à thé de sel.
2 tasses de lait chaud.

Préparation

Otez la peau des amandes, mettez-les cuire en ajoutant le lait graduellement. Quand les amandes

sont devenues comme un pâte molle et que vous avez employé tout le lait, coulez-les au travers d'un linge à fromage. Ajoutez le sucre et le sel au lait bouilli, puis ajoutez ceci aux amandes et faites bouillir quelques minutes. Servez bien chaud.

THE DE BOEUF

Ingrédients

2 lbs. de bœuf dans la ronde.
Sel et poivre.

Préparation

Otez tous les petits morceaux de gras, faites griller sur un feu vif pendant quatre minutes en tournant constamment. Coupez par morceaux d'un pouce carré, battez plusieurs fois chaque morceau, puis extrayez-en le jus dans un pressoir pour la viande. Mettez ce jus dans des tasses bien chaudes. Assaisonnez au goût et servez tout de suite.



BOUILLON DE POULET

Ingrédients

1 poulet.
2 pintes d'eau.
Sel et poivre.

Préparation

Otez la peau et coupez les jointures du poulet, enlevez tout le gras, cassez les os et mettez dans une casserole, versez l'eau dessus. Laissez reposer une heure, puis faites bouillir tranquillement pendant trois heures. Coulez le bouillon, faites-le refroidir, dégraissez-le, assaisonnez au goût. Vous pouvez le servir chaud ou froid.

EAU D'ORGE

Ingrédients

2 cuillerées à soupe d'orge perlé.
4 tasses d'eau.

Préparation

Mettez l'orge dans l'eau froide, laissez jeter un bouillon et faites cuire cinq minutes, ôtez l'eau et rincez l'orge dans l'eau froide. Remettez sur le poêle et ajoutez

une pinte d'eau. Faites bouillir et laissez mijoter jusqu'à ce qu'elle soit réduite de moitié. Sucrez et mettez de l'essence si vous le désirez.

GRUAU A LA FARINE D'AVOINE

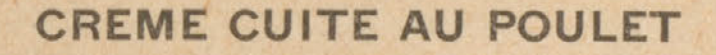
Ingrédients

½ tasse de farine d'avoine.
6 tasses d'eau bouillante.
1 cuillerée à thé de sel.
Sucre. Crème.

Préparation

Ajoutez le sel et l'eau bouillante, brassez dans la farine d'avoine et faites cuire dans un double vaisseau. pendant deux heures et demie. Retirez du feu et coulez Quand vous préparez le gruau pour un malade, prenez une demi-tasse de gruau, mélangez avec une demi-tasse de crème claire et deux cuillerées à soupe d'eau bouillante et sucrez au goût.

Une pincée de muscade râpée ou de cannelle est souvent préférée. Les autres gruaux sont préparés de la même manière.



CREME CUITE AU POULET

Ingrédients

½ tasse de mie de pain.
2 jaunes d'œufs.
Pincée de sel de céleri.
1 tasse de lait.
2 cuillerées à soupe de blanc de poulet.
Une pincée de sel.

Prenez la mie du centre d'un pain rassis et mettez-la avec le poulet haché. Battez les jaunes jusqu'à ce qu'ils soient bien mêlés, ajoutez le sel, le sel de céleri et le lait. Mettez ceci avec les autres ingrédients et mêlez bien le tout ensemble. Remplissez le plat à meringue avec ce mélange, mettez cuire dans un vaisseau rempli d'eau chaude et faites cuire dans un fourneau modéré, jusqu'à ce qu'il soit pris. Servez chaud.

LIMONADE A LA GRAINE DE LIN

Ingrédients

2 cuillerées à soupe de graines de lin.
4 tasses d'eau bouillante.
1 tasse de sucre.
Le jus et l'écorce râpée de trois citrons.

Préparation

Faites blanchir la graine de lin. Mettez-la dans un vaisseau avec de l'eau bouillante et laissez mijoter pendant trois quarts d'heure, puis ajoutez le sucre et l'écorce râpée des citrons. Laissez reposer quinze minutes, coulez et ajoutez le jus des citrons. Servez chaud ou froid.

Pour un mauvais rhume, prenez une cuillerée à thé toutes les demi-heures.



EAU DE RIZ

Ingrédients

2 cuillerées à soupe de riz.
4 tasses d'eau bouillante.
1 cuillerée à thé de sel.
Sucre et essence.

Préparation

Faites blanchir le riz, coulez et ajoutez l'eau bouillante. Faites cuire une heure et quart en laissant mijoter seulement. Coulez encore, ajoutez le sel, et servez-vous-en au besoin. Le sucre et l'essence peuvent être ajoutés au goût. L'eau de riz peut être délayée avec du lait et souvent on la mélange au bouillon de poulet.

PETIT LAIT AU VIN

Ingrédients

2 tasses de lait.
1 tasse de vin Sherry.

Préparation

Faites chauffer le lait jusqu'à ce qu'il bouille, puis ajoutez le sherry, faites encore jeter un bouillon et coulez dans un linge à fromage.

LAIT DE POULE

Ingrédient



2 œufs.
2 cuillerées à soupe de sucre.
2 cuillerées à soupe de vin ou brandy.
1 tasse de crème ou lait.

Préparation

Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient légers et crémeux, ajoutez le sucre et battez encore, ajoutez le vin ou le brandy, puis en dernier la crème ou le lait. Faites congeler à moitié.

BONBONS

" Des douceurs pour les chéris."
—Hamlet.

CARAMELS AU CHOCOLAT

Ingrédients

3 tasses de sucre blanc.
1 tasse de lait ou crème.
½ tasse de beurre.
4 onces de chocolat non sucré.

Préparation

Mélangez tous les ingrédients ensemble et laissez-les bouillir en brassant peu jusqu'à ce qu'il soit cassant quand vous le jetez dans l'eau froide. Mettez dans un plat profond et beurré et quand il commence à refroidir marquez pour pouvoir le casser par carrés.



GRENOBLES A LA CREME

Ingrédients

1 blanc d'œuf.
Sucre en poudre.
Grenobles.
Essence.

Préparation

Mélangez le sucre et le blanc d'œuf ensemble pour en faire une pâte assez épaisse, roulez en petites boules et mettez une moitié de Grenoble de chaque côté.

SOUFFLES AU SUCRE D'ERABLE

Ingrédients

½ lb. sucre d'érable.
½ lb. cassonade.
2 blancs d'œufs.
1 tasse de Grenobles (anglaises).
½ tasse de figues (hachées).
½ tasse écorce citron (hachée).
½ tasse de raisins. ½ tasse d'eau.

Préparation

Faites bouillir le sucre et l'eau jusqu'à ce que le sirop fasse des fils épais et durs. Battez les blancs en neige, puis ajoutez graduellement le sirop chaud dans les blancs, battez-les tout le temps. Quand ce mélange commence à durcir, ajoutez les autres ingrédients. Battez encore jusqu'à ce que le tout se tienne ferme.

Placez par cuillerées à soupe sur un papier beurré et laissez durcir.





FONDANT

Ingrédients

2 tasses de sucre.
½ tasse d'eau.
Essence.

Préparation

Brassez le sucre jusqu'à ce qu'il soit dissous, puis ôtez la cuillére et laissez bouillir constamment jusqu'à ce que le sirop reste mou dans l'eau. Retirez du feu, laissez refroidir à l'instant, ajoutez l'essence, et battez avec une cuillére ou un couteau jusqu'à ce que ce mélange devienne comme une masse crémeuse et puisse se mouler.

KISSES VELOUTES

Ingrédients

1 tasse de mélasse.
3 tasses de sucre blanc.
1 tasse d'eau bouillante.
½ tasse de beurre fondu.
3 cuillerées à soupe de vinaigre.
½ cuillerée à thé de crème de tartre.
¼ de cuillerée à thé de soda.
Vanille.



Préparation

Mettez la melasse, le sucre, l'eau et le vinaigre ensemble dans un vaisseau en granit, quand ça bout ajoutez la crème de tarte, laissez bouillir jusqu'à ce que ce mélange casse dans l'eau froide, brassez continuellement pendant la dernière partie de la cuisson. Quand c'est presque cuit, ajoutez le soda et le beurre fondu, faites cuire jusqu'à ce que le sirop soit cassant. Faites fondre, étirez et coupez en petits morceaux, enveloppez dans du papier huilé.

SMITH COLLEGE FUDGE



Ingrédients

1 tasse de cassonade.
¼ tasse de beurre.
½ tasse de crème.
1 tasse de sucre blanc.
¼ tasse de mélasse.
2 carrés de chocolat Baker.
½ cuillerée à thé de vanille.

Préparation

Mélangez le sucre, le beurre, la crème, la melasse et le chocolat ensemble et laissez cuire jusqu'à ce qu'il se forme des fils épais, retirez du feu, ajoutez la vanille brassez constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe. Versez dans des plats beurrés.

CHOCOLATE DROPS

Ingrédients

2 tasses de sucre blanc.
½ tasse d'eau.
Vanille.
Chocolat Huyler.

Préparation

Faites bouillir le sucre et l'eau, brassez jusqu'à ce que le sirop fasse des fils, versez dans un plat froid, laissez refroidir cinq minutes, battez cela en crème et puis ajoutez la vanille. Formez des petites boulettes et mettez-les sur un papier beurré. Faites dissoudre le chocolat et gardez-le sur la vapeur. Prenez ces boulettes avec une grande épingle et saucez-les dans le chocolat dissous Prêt à servir après vingt minutes.

PASTILLES DE MENTHE

Ingrédients

2 tasses de sucre.
½ tasse d'eau.
1 cuillerée à soupe de glucose.
Huile de menthe.

Préparation

Faites bouillir le sucre, l'eau, la glucose jusqu'à ce que cette substance reste molle dans l'eau froide, retirez du poêle et quand c'est tiède, mettez de l'essence d'huile de menthe. Battez jusqu'à ce que ça soit épais.

Mettez par cuillerée à thé sur un papier beurré.

TIRE A LA MELASSE

Ingrédients



1 tasse de melasse.
3 tasses de sucre.
½ tasse d'eau.
1 cuillerée à thé de crème de tartre.

Préparation

Mélangez le sucre et la crème de tartre ensemble, ajoutez la melasse et l'eau, brassez jusqu'à ce que le sucre soit dissous, puis laissez bouillir sans brasser jusqu'à ce qu'il soit dur dans l'eau froide. Mettez dans un plat beurré; quand elle est refroidie, retirez-la et coupez par bâtons.

SUCRE A LA CREME

Ingrédients

1 livre de sucre d'érable.
⅛ cuillerée à thé de crème de tartre.
½ tasse de lait.

Préparation

Faites bouillir ensemble jusqu'à ce que, en ayant jeté quelques gouttes dans l'eau froide, il se forme en petites boules. Retirez du poêle et brassez jusqu'à ce qu'il soit en crème.

BONBON A LA CASSONADE

Ingrédients

2 tasses de cassonade.
½ tasse de lait.
Gros comme une noix Grenoble de beurre.
Noix Grenoble.
Vanille.

Préparation

Faites bouillir jusqu'à temps que ça vienne grumeleux quand vous en mettez dans l'eau froide, retirez de feu et battez jusqu'à ce qu'il épaississe, puis ajoutez une tasse de noix hachées et de la vanille au goût. Versez dans un plat beurré.

PEANUTS CROQUANTES

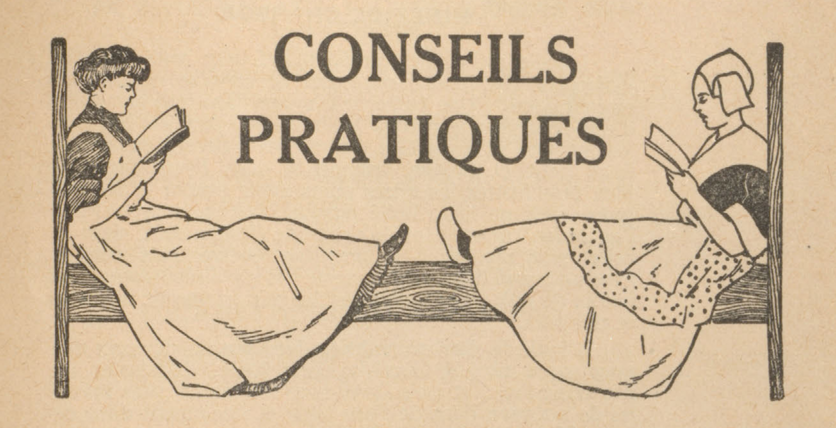
Ingrédients

2 tasses de sucre blanc.
1 tasse de peanuts.

Préparation

Mettez le sucre dans une poêle sur un gros feu et brassez jusqu'à ce qu'il soit tout fondu, puis versez ce liquide sur les peanuts qui auront été placées dans un plat beurré.





CIMENT POUR PORCELAINE

Les porcelaines brisées peuvent être raccommodées en faisant une pâte avec un blanc d'œuf et de la farine, nettoyez les parties brisées et puis étendez une couche de pâte ayant soin de tenir les deux parties ensemble pendant qu'elles sont mouillées, essuyez la pâte qui s'échappe des côtés. Il faut tenir ou bien attacher en position les deux parties jusqu'à ce qu'elles soient sèches.

POUR OTER LES TACHES DE ROUILLE SUR LE LINGE BLANC

Le jus de citron avec du sel enlève les taches de rouille sur la toile ou la mousseline, sans affecter l'étoffe. Après avoir humecté les taches avec ce mélange, exposez-les aux rayons du soleil. Deux ou trois applications sont souvent nécessaires.

POUR ENLEVER LES TACHES D'HERBE SUR LE LINGE

Les taches d'herbe doivent être saturées avec de l'alcool pendant quelque temps, puis lavées à l'eau claire.

POUR ENLEVER L'EMPOIS SUR LES FERS

Si l'empois colle aux fers pendant que vous repassez, mettez du sel sur un papier brun et frottez le fer dessus.



POUR AMOLLIR LES BOTTINES ET LES SOULIERS

Frottez bien vos bottines ou souliers avec de l'huile de ricin, laissez-les reposer douze heures. Cela les empêchera de craquer et les rendra mous.

HUILE DE CHARBON

L'huile est d'une grande utilité aux maîtresses de maison et elle rendra beaucoup de services en maintes circonstances. Une cuillerée à soupe dans une chaudière d'eau bien chaude mettra brillants et clairs les fenêtres, les mirroirs et les vitres des cadres. Servez-vous d'un linge petit et propre, trempez-le dans l'eau, tordez-le bien puis frottez les vitres apres avoir essuyé le bois du cadre avec un linge huilé chaque côté, puis procédez à l'autre fenêtre et faites de même de chaque côté, ainsi de suite, puis revenez à la première fenêtre, puís essuyez avec un grand linge sec et propre. Il n'y a réellement plus besoin de poli, car les vitres et les miroirs seront brillants et très nets.

L'huile de charbon nettoiera bien vos mains après que vous aurez miné la fournaise ou le poêle. Mettez-en un peu dans l'eau, et puis lavez-vous les mains, puis lavez-les de nouveau dans de l'eau tiède et finalement dans de l'eau bien chaude avec beaucoup de savon, et servez-vous d'une brosse à ongles bien dure. Puis en dernier, frottez-vous les mains avec du jus de citron et de la glycerine. Quand le zinc de la cuisine est rouillé, frottez-le avec de l'huile à charbon.

Vous pouvez faire disparaître le craquant des souliers en trempant la semelle dans l'huile de charbon. Mettez assez d'huile pour que la semelle soit bien imbibée sans toutefois atteindre le cuir.

Les taches blanches, qui apparaissent au printemps sur le zinc du réfrigérateur disparaîtront si vous les frottez avec de l'huile de charbon. Laissez le réfrigérateur ouvert plusieurs heures, puis lavez-le avec de l'eau, du savon et un peu d'ammoniaque. Le réfrigérateur sera propre, et sentira bon et les taches auront disparu.

POUR DETRUIRE LES INSECTES

Mettez de l'alun dans de l'eau chaude et laissez bouillir jusqu'à ce qu'il soit dissous. Appliquez avec une brosse partout où les insectes grimpent et vous les détruirez tout de suite, il n'y a aucun danger pour la vie des personnes et cela ne fera aucun tort à la propriété.

POUR SE DEBARRASSER DES RATS

Tout en vous servant de pièges à rats, de chats ou de chiens, on prétend que si vous mettez du chlorure de chaux, les rats ne reviennent jamais là où l'on en met.

POUR DONNER BON GOUT A LA SOUPE

Une pelure de navet bien nettoyée et attachée en petit paquet donne un arôme délicieux à la soupe. Les feuilles de céleri ont le même effet.

POUR ENLEVER LES TACHES D'ENCRE SUR LES DOIGTS

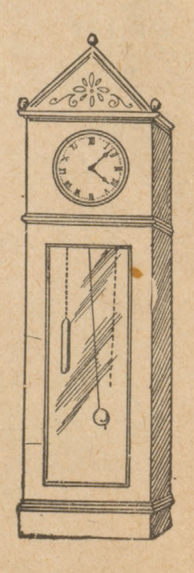
Il y a une manière bien facile pour enlever les taches d'encre sur les doigts. Mouillez les parties tachées et frottez avec le phosphore d'une allumette. Essuyez, puis recommencez jusqu'à ce que les taches disparaissent.

POUR DEGAGER LA CREME A LA GLACE OU LA GELEE DES MOULES

Pliez un linge chaud autour du moule et puis la gelée ou la crême s'enlèvera facilement.

POUR NETTOYER LES PEINTURES

Mettez deux onces de soda dans une pinte d'eau chaude, lavez les peintures et rincez avec de l'eau pure.



POIDS et MESURES

TABLE DES POIDS ET MESURES

4 cuillerées à thé de liquide égalent 1 cuillerée à soupe.
4 cuillerées à soupe de liquide égalent ½ roquille ou ¼ tasse.
½ tasse égale une roquille.
2 roquilles égalent une tasse.
2 tasses égalent une chopine.
2 chopines (4 tasses) égalent une pinte.
4 tasses de farine égalent une livre ou une pinte.
2 tasses de beurre, ferme, égalent une livre.
½ tasse de beurre, ferme, égale ¼ lb. 4 onces.



2 tasses de sucre granulé égalent une livre.
2½ tasses de sucre en poudre égalent une livre.
1 chopine de lait ou d'eau, égalent une livre.
1 chopine de viande hachée égale une livre.
10 œufs, sans coquilles égalent une livre.
8 œufs avec les coquilles égalent une livre.
2 cuillerées à soupe de beurre égalent une once.
2 cuillerées à soupe de sucre granulé égalent 1 once.
4 cuillerées à soupe de farine égalent 1 once.
4 cuillerées à soupe de café égalent 1 once.
1 cuillerée à soupe de liquide égale ½ once.
4 cuillerées à soupe de beurre égalent 2 onces ou ¼ tasse.

FORCE DE LA CREME DE TARTRE ET DE LA POUDRE ALLEMANDE COMPAREES L'UNE A L'AUTRE

Dans le cas où il est préférable d'employer la poudre à la place de la crème de tartre ou "vice versa", employez toujours plus de poudre allemande que la quantité mentionnée de crème de tartre ou soda.

EXEMPLE.—Si dans la direction on dit, pour deux cuillerées à thé de crème de tartre et une cuillerée à thé de soda, mettez 4 cuillerées à thé de poudre allemande.

Temps pour Cuire



Fèves, 8 à 10 heures.
Surlonge de bœuf, à moitié cuit, 8 à 10 minutes par livre.
Surlonge de bœuf, bien cuit, 12 à 15 minutes par livre.
Côtes de bœuf roulé, ou en croupe, 12 à 15 minutes par livre.
Filet de bœuf, court ou long, 20 à 30 minutes.
Brique de pain, 40 à 60 minutes.
Biscuits, 10 à 20 minutes.
Gâteau ordinaire, 20 à 40 minutes.
Gâteau d'éponge, 45 à 65 minutes.
Poulets, de 3 ou 4 livres, 1 à 1¼ heure.
Janoises, 10 à 15 minutes.
Custards, 15 à 20 minutes.
Canard domestique, 40 à 60 minutes.
Poissons de 6 à 8 livres, 1 heure.
Pain de gingembre, 20 à 30 minutes.
Biscuits au son, 30 minutes.
Agneau, bien cuit, 15 minutes par livre.
Mouton, peu cuit, 10 minutes par livre.
Mouton, bien cuit, 15 minutes par livre.
Croûte pour tartre, 30 à 40 minutes.
Porc, bien cuit, 30 minutes par livre.
Patates, 30 à 45 minutes.
Pouding au pain, au riz, au tapioca, une heure.
Plum-pudding, 2 à 3 heures.
Petits pains, 10 à 15 minutes.
Dinde, de 10 livres, 3 heures.
Veau, bien cuit, 20 minutes par livre.



INDEX

INDEX

INDEX

INDEX

Continuation des Salades

Continuation des Soupes



Avis

NOUS NE SOMMES PAS RESPONSABLES DES RECETTES SI VOUS EMPLOYEZ UNE AUTRE FARINE QUE LA

ROYAL HOUSEHOLD



LE MEILLEUR BLE DU MONDE ENTIER.



LA MEILLEURE FARINE DU CANADA.